99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 1

FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

De Dietrich

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 2

De Dietrich

FR 02

DA 25

DE 48

EN 71

ES 94

IT 117

NL 140

PT 163

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouveau four **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de cuisinières, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site:
***www.dedietrich-electromenager.com** sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 3

SOMMAIRE FR

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- La cuisson vapeur 04
- Consignes de sécurité 05
- Respect de l'environnement 06

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement 07
- Encastrement 07
- Raccordement électrique 08

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Principe de fonctionnement 09
- Présentation de votre four 09
- Accessoires 10
- Présentation du programmateur 11
- Présentation des touches de sélections 11

4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Comment régler et modifier l'heure 12
- Durées de cuissons préprogrammées 12
- Cuisson à la vapeur 13
- Arrêt en cours de cuisson 14
- En fin de cuisson 14
- Gestion de l'eau 14
- Cuisson différée 15
- Utilisation de la fonction minuterie 16
- Verrouillage des commandes (sécurité enfants) 16
- Mode veille de l'afficheur 17

5 / DESCRIPTION DES FONCTIONS ET TABLEAU DE CUISSON 18

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage de la surface extérieure 21
- Nettoyage de la cavité 21
- Nettoyage du tuyau d'arrivée d'eau 21
- Nettoyage du générateur vapeur 21
- Nettoyage de la goulotte 21

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 22
- Changement de l'ampoule 23

8 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions 24

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 4

• *LA CUISSON VAPEUR*

Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfice si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.
Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.
Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.
Pour donner meilleure mine à une viande, faîtes la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poële.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.
La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faîtes d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 5

Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.
– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
– Ne modifiez pas ou n'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson.
– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.
– En enfournant ou en sortant vos plats du four, utilisez des gants thermiques de cuisine.
– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie.
– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 6

FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

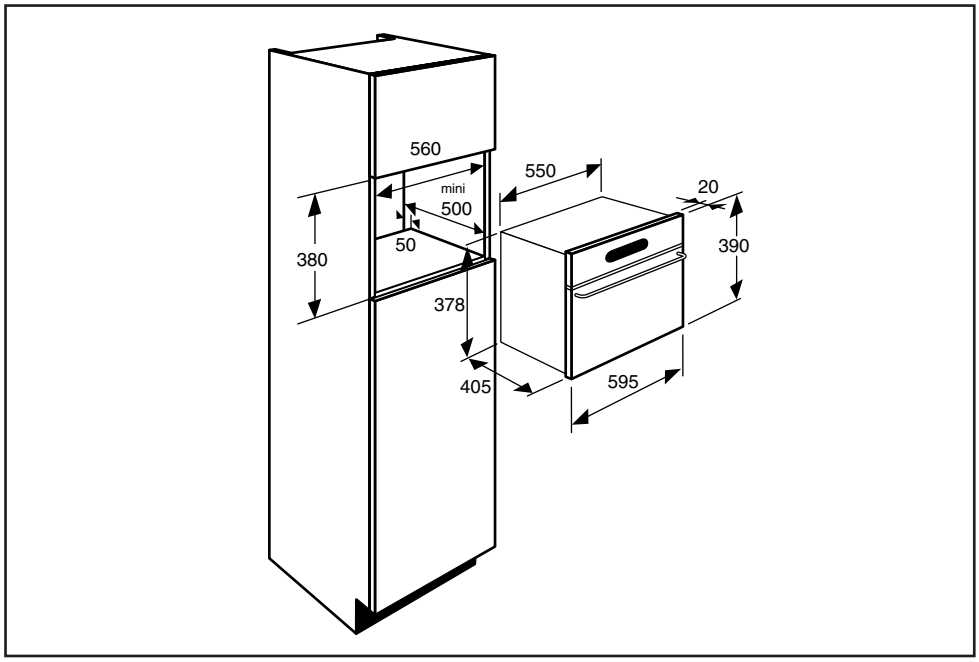
– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Attention
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :
- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 7



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.
Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées.

• Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

1) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
2) Fixez le four avec les 2 vis.

Conseil

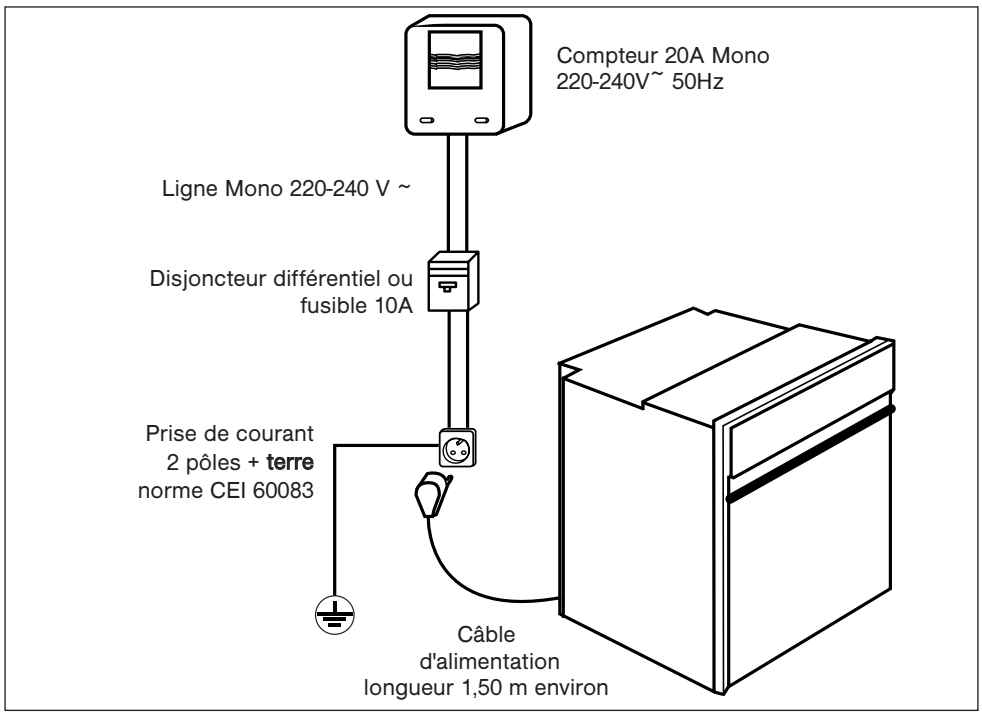
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Attention

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 8

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:
- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm2 (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par lefabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 9

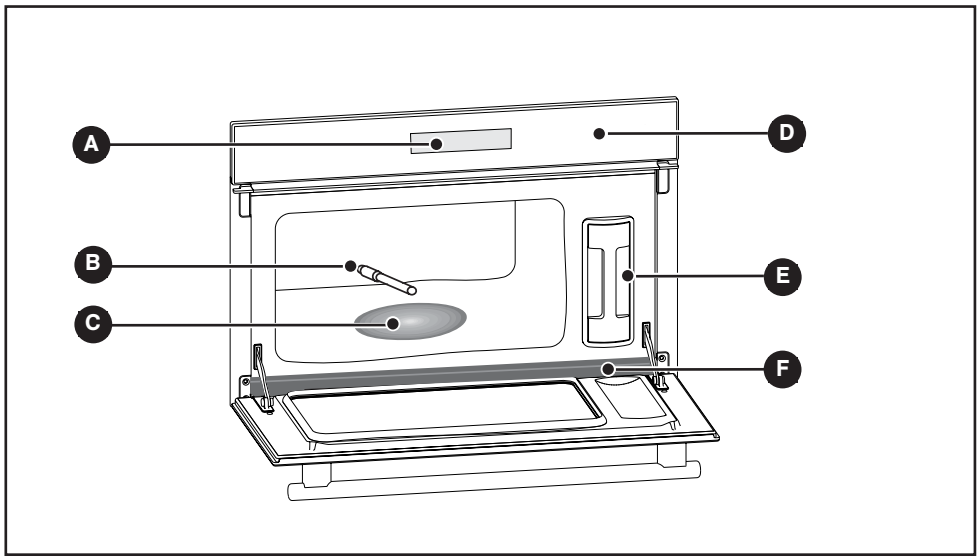
• *PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT*

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:
il s'agit du générateur de vapeur.
Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casserolerie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

Attention
Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

Attention
Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



- **A** Afficheur
- **B** Tuyau d'arrivée d'eau
- **C** Générateur de vapeur
- **D** Bandeau de commandes
- **E** Réservoir
- **F** Goulotte

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 10

• *ACCESSOIRES*

• *Plat support aliment (fig.1)*

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation

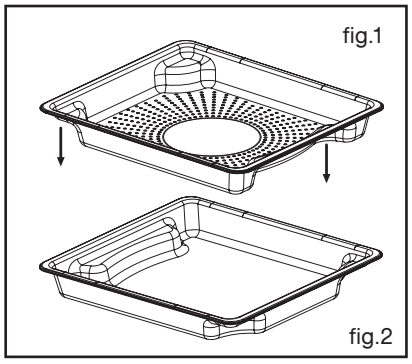


fig.1

fig.2

• *Plat à condensats (fig.2)*

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation

Conseil

Pour la cuisson, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboitent pas (schéma ci-contre).

Pour le rangement, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le même sens afin qu'ils s'emboitent.

• *Grille (fig.3)*

Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement.

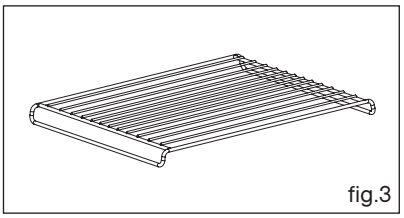


fig.3

Conseil

La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

• *Réservoir amovible (fig.4)*

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.
Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

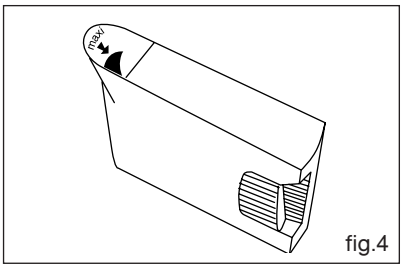


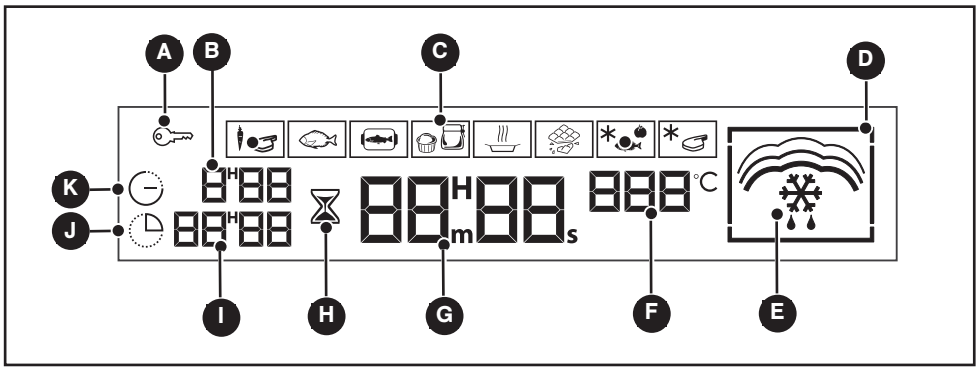
fig.4

Attention

L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

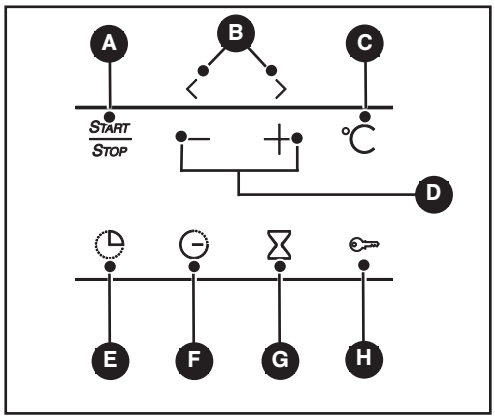
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 11

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- **B** Indicateur durée de cuisson
- **C** Affichage des modes de cuisson
- **D** Indicateur de problème sur circuit d'eau
- **E** Indicateur du mode de cuisson choisi
- **F** Affichage de la température du four
- **G** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- **H** Indicateur de minuterie
- **I** Affichage fin de cuisson
- **J** Indicateur fin de cuisson
- **K** Affichage durée de cuisson

• *PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS*



- **A** Start / Stop
- **B** Sélection des modes de cuisson
- **C** Température de cuisson
- **D** Touches de réglages
- **E** Durée de cuisson
- **F** Fin de cuisson
- **G** Minuterie
- **H** Verrouillage

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 12

• *Comment régler l'heure*

- A la première mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30.

Appuyez sur la touche ***START*** pour valider. L'affichage ne clignote plus.

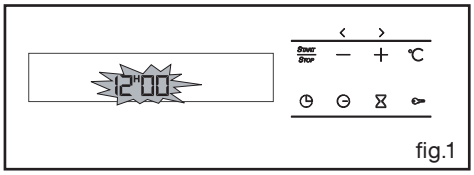


fig.1

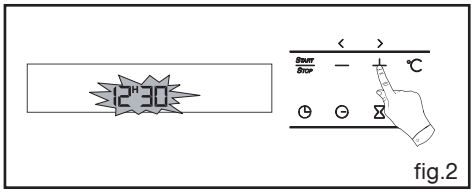


fig.2

• *Comment modifier l'heure*

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche ⏲ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche ***START*** pour valider.

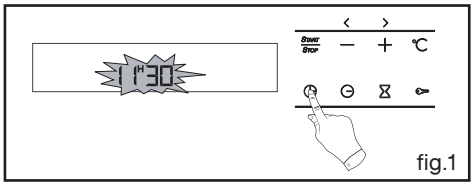


fig.1

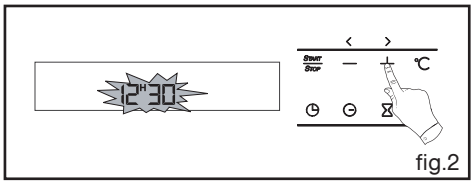


fig.2

• *DURÉES DE CUISSONS PREPROGRAMMÉES POUR LES DIFFERENTES FONCTIONS*

Cuisson Température °C	*Temps préprogrammé*	*Temps réglage mini*	*Temps réglage maxi*
100	25 min	5 min	1 heure
85	15 min	5 min	1 heure
75	15 min	5 min	1 heure
90	20 min	5 min	1 heure
95	30 min	5 min	1 heure
80	15 min	5 min	1 heure
55	30 min	5 min	1 heure
60	30 min	5 min	1 heure

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:19 Page 13

• *CUISSON VAPEUR IMMEDIATE À 100°C*

VOTRE FOUR POSSEDE 8 FONCTIONS DE CUISSON A LA VAPEUR

Attention

Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four sans eau dans le réservoir.

Appuyez 1 fois sur la touche START pour sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson.

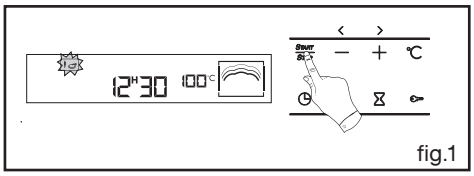


fig.1

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON:
- 0:25 clignote (fig.2)
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .
Exemple : 30 minutes

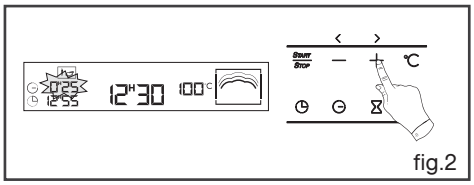


fig.2

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUEMENT AVEC LA FONCTION :
- Appuyez sur la touche **°C**, le symbole "°C" clignote (fig.3).
- Ajustez en appuyant sur la touche - pour modifier la température.
Exemple : 90°C
- Assurez vous que votre porte est bien fermée.

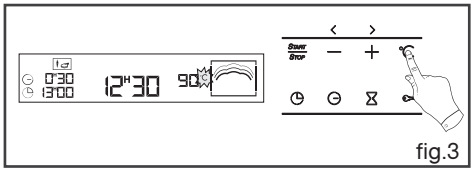


fig.3

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.
Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

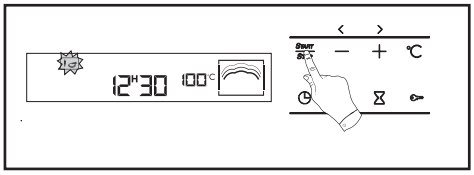
Conseil

Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 14

• *ARRET EN COURS DE CUISSON*

A tout moment,vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la touche Stop (appui long d'environ 1 seconde).
Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparait.
Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.



• *EN FIN DE CUISSON*

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.
Pour stopper les bips, appuyer sur la touche Stop ou ouvrez la porte.

Attention
Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.

• *GESTION DE L'EAU*

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, le symbole ☐ clignote et un bip retentit (fig.1).
Ce défaut est lié en particulier à:
- un réservoir vide,
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte .

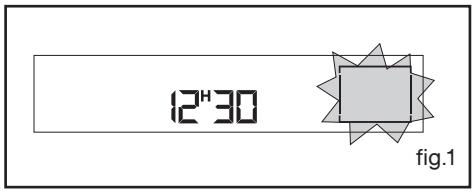


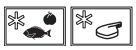
fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 15

• *CUISSON DIFFEREE*

• Cuisson différée avec heure de fin choisie

La cuisson différée est possible dans tous les cas **sauf pour les fonctions décongélations** :



- Procédez comme une cuisson immédiate puis, après la durée de cuisson,
- Appuyez sur la touche “Fin de cuisson” ⏲, l’heure de fin de cuisson s’affiche et clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.
Exemple : Il est 12h30 (fig.1).

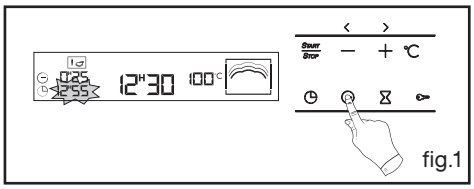


fig.1

Vous avez programmé une durée de cuisson de 25 min.
L’heure de fin de cuisson affichée est 12h55.

- Réglez l’heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.
Exemple : Fin de cuisson 14h00 (fig.2).
- Validez avec la touche “Fin de cuisson” ⏲.

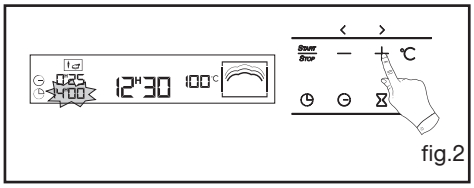


fig.2

Une fois l’heure de fin de cuisson différée programmée l’heure réapparaît dans l’afficheur.
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.
Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes.
L’arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde.

Conseil :

Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche ⏲. Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 16

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche ⧗ (fig.1).

Le symbole minuterie ⧗ et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (maxi 59 minutes 50 secondes) (fig.2).
- Appuyez sur la touche START pour valider.

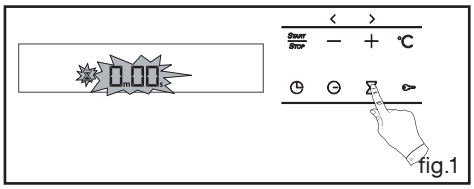


fig.1

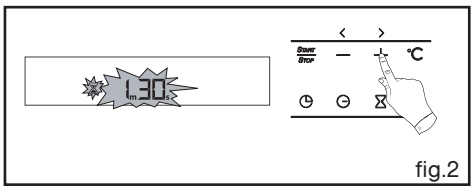


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

⚠ *Attention*

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie; pour annuler ramenez le temps sur 0:00 et appuyez sur START/STOP.

• *VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS) FOUR A L'ARRET*

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche 🔑 pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche 🔑.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

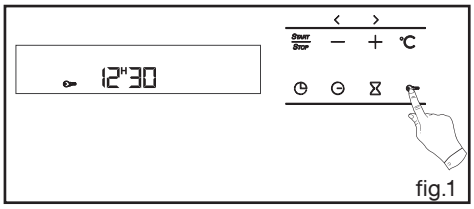


fig.1

⚠ *Attention*

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 17

• *MODE VEILLE DE L'AFFICHEUR*

- Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.
Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

ACTIVATION DU MODE VEILLE :
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique "Lcd off" (fig.2).
- Relâchez l'appui.
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.

Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

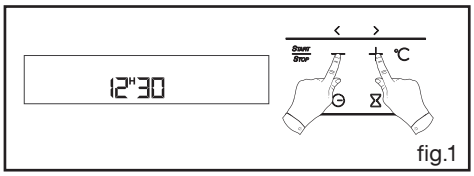


fig.1

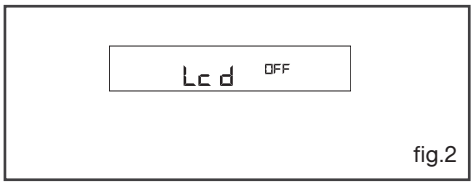


fig.2

DESACTIVATION DU MODE VEILLE :
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique "Lcd on" (fig.2).
- Relâchez l'appui.
- Vous êtes sorti du MODE VEILLE, votre afficheur reste allumé en permanence.

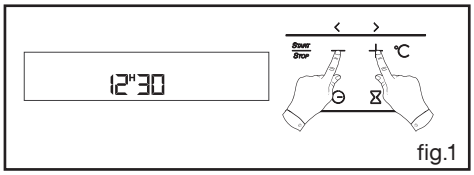


fig.1

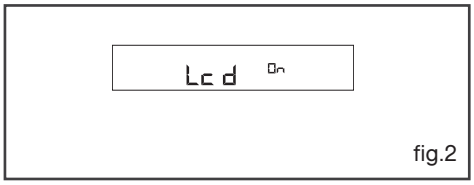


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 18

FR 5 / DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTIONS *Température* °C	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
100	Cuisson vapeur la plus utilisée	Légumes et viandes
85	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers (truites)
75	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
90	Pour la cuisson des aliments fragiles, fruits, compotes	Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
95		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés
80	Chauffage doux	Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
55	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
60		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 19

5 / TABLEAU DE CUISSON DU FOUR

FR

	ALIMENTS Quelle que soit la quantité	TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	posés à l'envers dans le plat	• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne *«préparations»*. • Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. *Exemple :* 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson. • Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
	Asperges	35 à 40 min.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min. 22 min. 30 à 35 min.	100	Bruxelles Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
	Courgettes	10 à 15 min.	100	en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100		
	Epinards	20 min. 35 min	100	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés) " "	
	Endives	30 min.	100	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	
	Haricots verts	30 à 35 min.	100		
	Navets	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/	
	Poireaux	25 min.	100	coupés en 2	
	Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.	100	coupées en rondelles entières	
COQUILLAGES CRUSTACES	Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	90	avec aromates	• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
	Langoustines	12 à 15 min.	90	/	
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	• Temps selon maturité.
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 20

FR 5 / TABLEAU DE CUISSON DU FOUR

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	entier (1 kg)	• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. • Exigez des produits très frais. • Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. • Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
	Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1 kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200 g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250 g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200 g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10 cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
	Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.	
VIANDES	Boeuf	15 à 30 min.	100	Rôti 800 g : 55 à 60 min.	• Puis dorez au gril dans un autre plat.
	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet : 35 à 40 min.	
	Volaille (blancs)	20 à 25 min.	100		
	(Paupiettes)	25 min.	95	Rôti dindonneau : 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Boudins	10 à 15 min.	90		
OEUFS	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	Coque : posé directement sur la grille.	
		8 min.	100	Mollet : posé directement sur la grille.	
		10 à 12 min.	100	Dur	
		5 à 6 min.	100	Au plat : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
			90	Cocotte : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMOULE	Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.				
	Riz au lait	30 min.	100	100 g de riz lavé - 20 cl de lait - 2 c. à soupe de sucre	• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
	Semoule	20 min.	100	200 g (1/4 litre d'eau)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 21

• *NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE*

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

clearit

L'expertise des professionnels
au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• *NETTOYAGE DE LA CAVITE (APRÈS CHAQUE CUISSON)*

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

• *NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVEE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)*

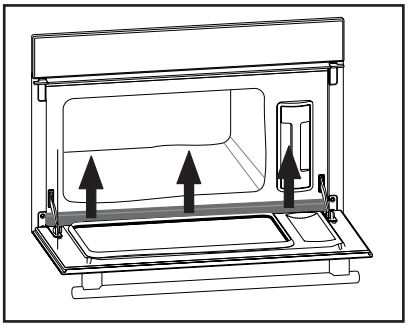
Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.
Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

• *NETTOYAGE DU GENERATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)*

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.
Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

• *NETTOYAGE DE LA GOULOTTE*

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



Attention
Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 22

FR 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre afficheur ne s'allume pas	*- Défaut d'alimentation du four.* *- Carte électronique hors service.*	*- Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).* *- Faire appel au Service Après Vente.*
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	*- La porte est mal fermée.* *- Le joint de porte est défectueux.*	*- Faire appel au Service Après vente.*
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	*- La lampe est hors service.* *- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.*	*- Changez la lampe.* *- Branchez votre four ou changez le fusible.*

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 23

Attention
- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

Conseil
Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• *CHANGEMENT DE L'AMPOULE*

L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.
-Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin déviter tout choc électrique.
-Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
-Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

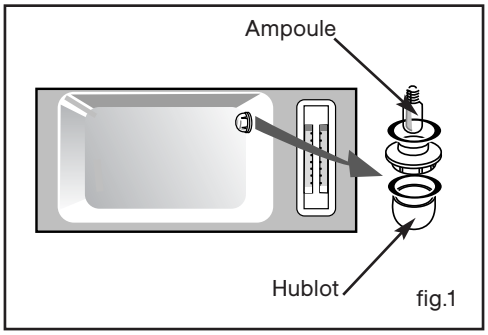


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 24

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

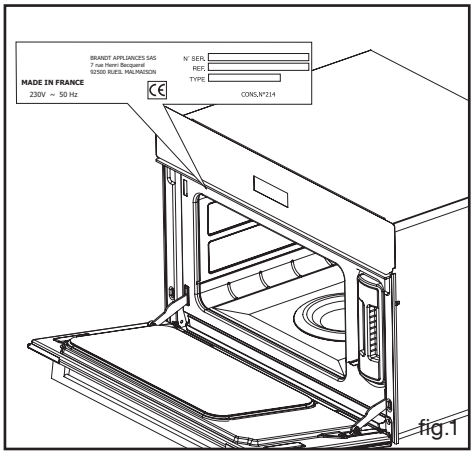


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive ***de pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

** Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 25

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Kære kunde,

*Tak, fordi du har købt en **DE DIETRICH** ovn.*

Vores forskningsteam har udviklet denne nye generation af kogeplader, hvis kvalitet, æstetik, funktion og teknologiske udvikling resulterer i fremragende produkter, som understreger DE DIETRICH's enestående knowhow.

*Din nye ovn fra **DE DIETRICH** integreres på harmonisk vis i køkkenet, hvor dens fantastiske bage- og stegeegenskaber og den lette anvendelse fremhæves. Og det har netop været vores mål at kunne tilbyde et uovertruffent produkt.*

*Den brede vifte af produkter fra **DE DIETRICH** tilbyder ligeledes et stort udvalg af komfurer, kogeplader, emhætter, opvaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye ovn fra **DE DIETRICH**.*

For at kunne opfylde alle dine krav til vores produkter er vores kundeservice til rådighed og er klar til at svare på alle dine spørgsmål og modtage dine forslag (se adresse og tlf.nr. bag i vejledningen).

Du kan også klikke ind på:
***www.dedietrich-electromenager.com** for at se de sidstenye produkter, få nyttige oplysninger og yderligere oplysninger om vores produkter.*

DE DIETRICH
Forøget værdi

www.dedietrich-electromenager.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

Vigtigt!
Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 26

DA INDHOLDSFORTEGNELSE

1 / RÅD TIL BRUGEREN
- Dampkogning 27
- Sikkerhedsanvisninger 28
- Pas på miljøet 29

2 / INSTALLATION AF APPARATET
- Valg af placering 30
- Indbygning 30
- Elektrisk forbindelse 31

3 / BESKRIVELSE AF APPARATET
- Funktionsprincipper 32
- Oversigt over ovnen 32
- Tilbehør 33
- Oversigt over programvælger 34
- Oversigt over funktionstaster 34

4 / ANVENDELSE AF APPARATET
- Sådan indstilles og ændres klokkeslættet 35
- Varighed af forudprogrammerede tilberedninger 35
- Dampkogning 36
- Stop under kogning 37
- Efter kogning 37
- Styring af vandet 37
- Udskudt bagning eller stegning 38
- Brug af minuturet 39
- Fastlåsning af kommandoer (børnesikring) 39
- Display i vågetilstand 40

5 / FUNKTIONSBESKRIVELSER SAMT KOGE- OG STEGEOVERSIGT 41

6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET
- Rengøring af udvendig flade 44
- Rengøring af ovnen 44
- Rengøring af vandtilførselsslangen 44
- Rengøring af dampgeneratoren 44
- Rengøring af vandrende 44

7 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL 45
- Udskiftning af pære 46

8 / KUNDESERVICE
- Reparation 47

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 27

• *DAMPKOGNING*

Generelle bemærkninger

Der er mange fordele ved dampkogning, hvis man overholder brugervejledningens retningslinjer. Dampkogning giver sund og naturlig mad, og fødevarerne beholder den gode smag. En god sauce eller lidt krydderier giver et ekstra pif.

Der udsendes ingen ubehagelige lugte. Du skal ikke tilsætte kogevandet urter eller krydderier, men i stedet krydre fisken ved at anbringe den på et leje af alger, eller fjerkræet ved at anbringe det på et leje af rosmarin eller estragon.

Dampkogning kan omfatte kød, fisk og grøntsager samtidigt.
Dampkogning varmer pasta, ris og puréer, uden at de klæber, og uden at de udtørrer.
Dampkogning gør det lettere at tilberede kagecreme, buddinger, riskager osv. Da kondensvandet er overdækket af sølvpapir, fordamper det ikke.

Du skal ikke tilsætte salt i vandet før dampkogningen.
For at give kødet et bedre udseende kan du hurtigt brune det på alle sider i noget smør på en pande.

Sammenlignet med almindelig kogning, giver dampkogning en masse fordele:

Dampkogning er hurtig: Dampkogningen sker omgående, hvorimod almindelig kogning i vand først skal vente på, at det kolde vand koger op.

Dampkogning er sund: Vitaminer (de såkaldte vandopløselige vitaminer) og mineralsaltene bevares, fordi de kun opløses lidt i det kondensvand, der dækker fødevarerne.

Desuden anvendes der ingen fedtstoffer til dampkogning.
Dampen bevarer fødevarernes smag. Dampkogning giver ingen bismag overhovedet, og den gode smag forsvinder heller ikke fra den mad, der tilberedes, da der ikke er noget vand, den kan blive opløst i.

Bagsiden af medaljen: Du kan kun bruge frisk fisk eller friske grøntsager, som har ligget i køleskabet i mindre end en uge, til dampkogning: ellers får du det værste resultat!

Dampkogning i sig selv giver ingen gode smage eller dufte. Men du kan både vinde tid og spare penge ved f.eks. at stege fisken og tilberede desserten samtidigt, uden at de dog kommer i berøring med hinanden

Dampkogning er også nyttig ved blanchering, opvarmning eller til at holde maden varm, især saucer.

Vend først kødet, f.eks. fjerkræ, kalve- eller svinekoteletter, på panden med en lille smule fedtstof, så de får farve. Færdiggør retten ved brug af dampkogning.

Hvis fødevarerne er i mindre stykker, bliver de hurtigere færdige og får en mere ensartet tilberedning, end hvis de er i hele stykker.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 28

DA 1 / RÅD TIL BRUGEREN

Vigtigt!
Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller videregives til en anden person, skal du sørge for, at vedkommende får den med. Inden apparatet installeres og tages i brug, skal du læse vores råd og vejledning grundigt. De er udarbejdet for din sikkerhed og med andre personers sikkerhed for øje.

• *SIKKERHEDSANVISNINGER*

– Dette apparat er designet til husholdningsbrug. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnen indeholder ikke asbestholdige bestanddele.
– Dette apparat er ikke planlagt til brug af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed eller overvågning, eller som har fået forudgående instruktion i brug af apparatet.
– Ved modtagelse af apparatet skal du straks pakke det ud eller få det pakket ud. Kontroller det overordnede udseende. Skriv eventuelle forbehold ned på følgesedlen, som du skal beholde en kopi af.
– Apparatet er beregnet til almindelig husholdningsbrug. Brug det ikke til kommercielle eller industrielle formål eller til andre formål end det formål, det er blevet udviklet til.
– Der må ikke foretages eller forsøges foretaget ændringer af apparatets egenskaber. Det kan udgøre en fare.
– Hold børn væk fra apparatet, mens det er i brug. Så undgår du, at de måske brænder sig, hvis du vælter en gryde eller en pande.
– Træk aldrig i apparatet ved hjælp af lågets håndtag.
– Under madlavningen skal du sikre dig, at ovnlågen er korrekt lukket, således at pakningen udfører sin funktion.
– Under brug bliver ovnen varm. Rør aldrig ved varmeelementerne inden i ovnen. Du risikerer alvorlige forbrændinger.
– Når du sætter fad i ovnen eller tager dem ud, skal du bruge ovnhandsker.
– Efter endt tilberedning må man aldrig røre fadet med hænderne.
– Når du åbner lågen, må du aldrig læne dig op ad den eller sætte noget tungt på den. Pas på, at eventuelle børn ikke læner eller sætter sig derpå.
– Ovnen skal være slukket ved al rengøring.
– En intensiv og lang brug af apparatet kan kræve en ekstra udluftning ved enten at åbne et vindue eller øge den mekaniske ventilations styrke.
– Ud over det medfølgende tilbehør må der kun benyttes fade, som er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer (følg altid fabrikantens anvisninger).
– Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle kommandoknapperne er i stopposition.
– Brug aldrig damp- eller hø¸jtryksapparater til rengøring af ovnen (i henhold til krav om elektrisk sikkerhed).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 29

• *PAS PÅ MILJØET*

– Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

– Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

– Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Advarsel!

Installationen skal udføres af uddannede installatører eller teknikere.

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

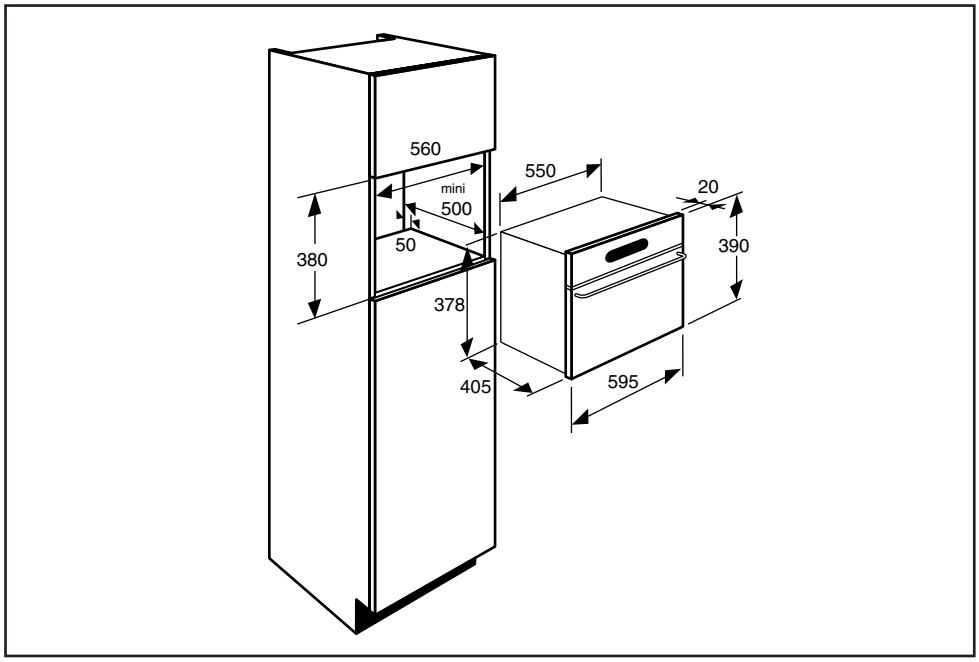
- Lavspændingsdirektivet 73/23/EØF, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- Direktiv 89/336/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 30

DA 2 / INSTALLATION AF APPARATET



• *VALG AF PLACERING*

Ovennævnte diagrammer viser, hvordan siderne i et møbel, som er egnet til ovnen, ser ud.
Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning.

• For at garantere bedst mulig stabilitet skal du fastgøre ovnen i møblet med to skruer i de relevante huller i begge sider.

• *INDBYGNING*

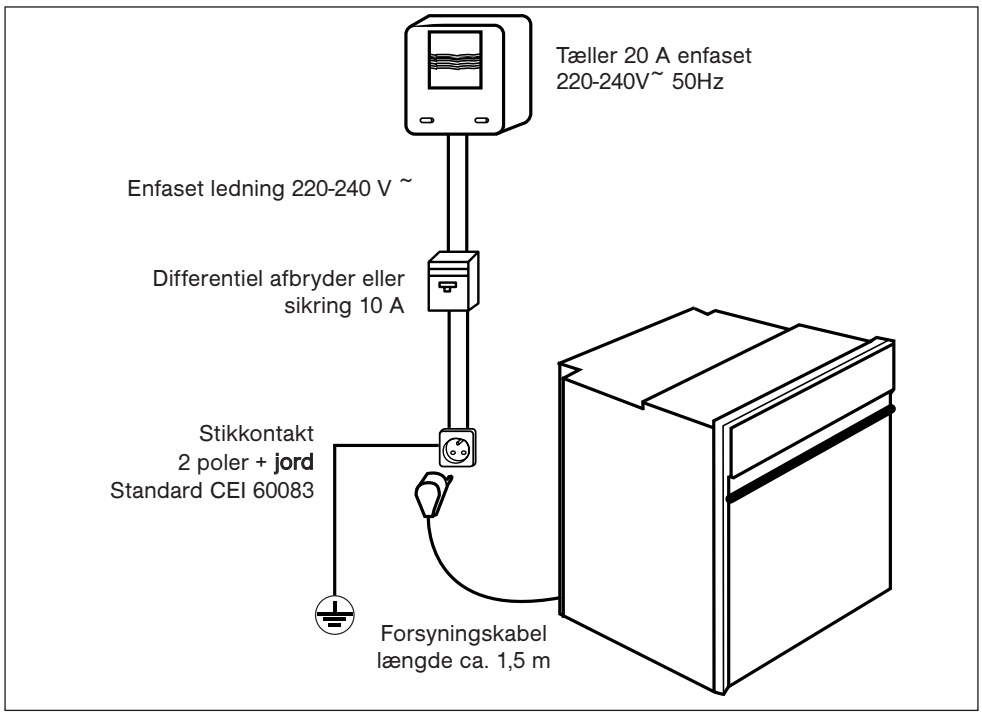
Du skal gøre følgende:

1) Udfør et hul på Ø 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.
2) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.

Gode råd
For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.

Advarsel!
Vi er ikke ansvarlige for ulykker, som omfatter en manglende, defekt eller ukorrekt jordforbindelse.
Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en uddannet elektriker.
Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 31



• *ELEKTRISK FORBINDELSE*

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Ved indbygning og vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.

Den elektriske forbindelse skal udføres, inden apparatet sættes på plads i møblet.

Kontroller, at:
- Installationens forsyningskapacitet er tilstrækkelig.
- Fødeledningerne er i god stand.
- Ledningsdiameteren overholder installations-reglerne.

Ovnen skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med 3 strømførende ledninger på 1,5 mm2 (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~enfaset ved hjælp af en stikkontakt 1 fase +1 N + jord i henhold til standard CEI 60083 eller en omnipolær afbryder eller i henhold til installationsreglerne.

Advarsel!

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue ⏚, og installationen skal have jordforbindelse. Ved tilslutning ved hjælp af stikkontakt skal denne være tilgængelig efter installationen.

Installationens sikring skal være på 10 A. Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes med et nyt kabel eller en særlig enhed, som købes hos fabrikanten eller kundeservice eller af en kvalificeret person for at undgå enhver fare.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 32

DA 3 / BESKRIVELSE AF APPARATET

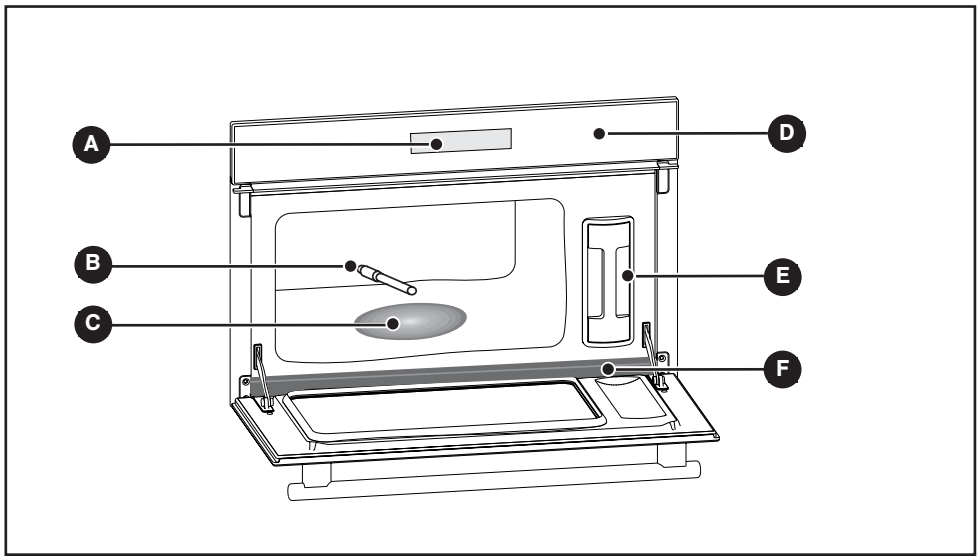
• *FUNKTIONSPRINCIPPER*

Vandet når beholderen gennem et rør. Vandet omdannes til damp, når det kommer i berøring med den varme overflade nederst i beholderen:
Det er dampgeneratoren.
Det er ikke nødvendigt at tilføje vand på kogepladen. For at garantere en ÆGTE DAMPKOGNING leveres ovnen med plader, der er særligt udformet til en perfekt kogning.

Advarsel!
Fyld vandbeholderen (VIGTIGT) indtil niveauet Maks. før kogning. Sæt beholderen på plads ved at indføre HELT ind, indtil du hører et klik, når den går ind i HAKKET.

Advarsel!
Under kogningen bliver apparatet varmt. Der udsendes damp, når du åbner apparatets dør. Hold børn på afstand.

• *OVERSIGT OVER OVNEN*



- **A** Display
- **B** Vandtilførselsrør
- **C** Dampgenerator
- **D** Betjeningspanel
- **E** Beholder
- **F** Vandrende

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 33

• *TILBEHØR*

• *Ovnplade (fig.1)*

Perforeret ovnplade af rustfrit stål for at undgå, at fødevarer og kondensvand kommer i berøring med hinanden.

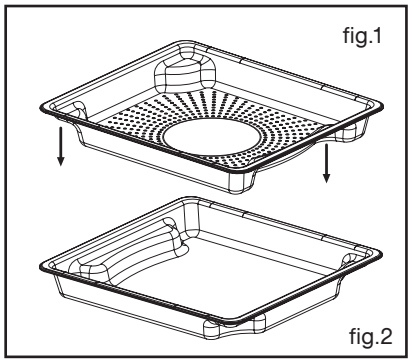


fig.1

fig.2

• *Plade til opsamling af væsker (fig.2)*

Plade af rustfrit stål til opsamling af kondensvand.

Gode råd

Til madlavningen sættes plade i fig.1 oven på plade i fig.2 men omvendt, så de ikke bliver samlet (se ill.).

Til opbevaring sættes plade i fig.1 oven på plade i fig.2, så de er samlet.

• *Rist (fig. 3)*

Udtagelig rist af rustfrit stål: skal indsættes i ovnen.

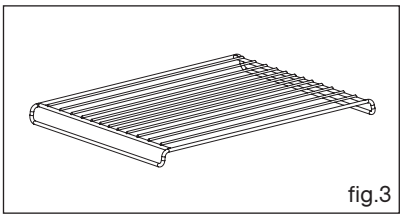


fig.3

Gode råd

Pladerne kan rengøres i opvaskemaskine.

• *Udtagelig beholder (fig.4)*

Beholder, der muliggør en uafhængig forsyning af vand i ovnen.
Beholderen kan indeholde ca. 1 liter (maks. niveau.)

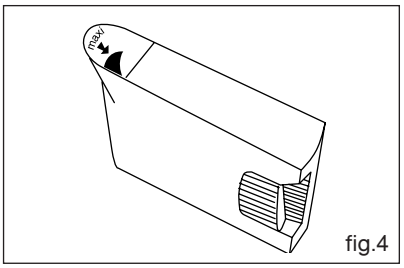


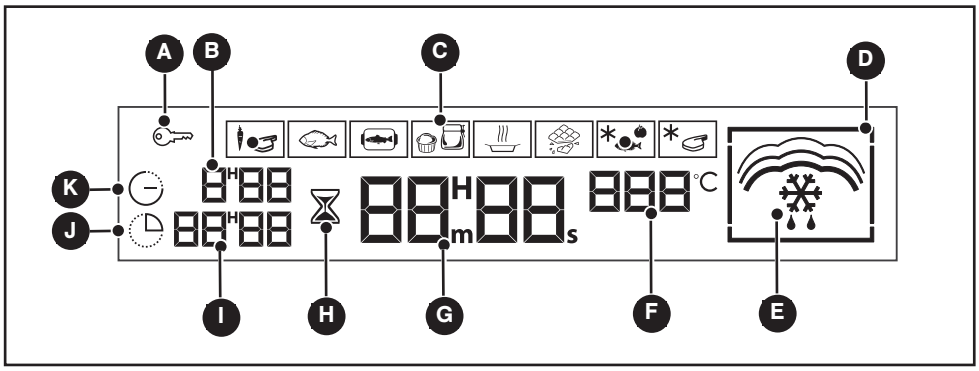
fig.4

Advarsel!

Man må ikke bruge demineraliseret vand (andet end til konsum).

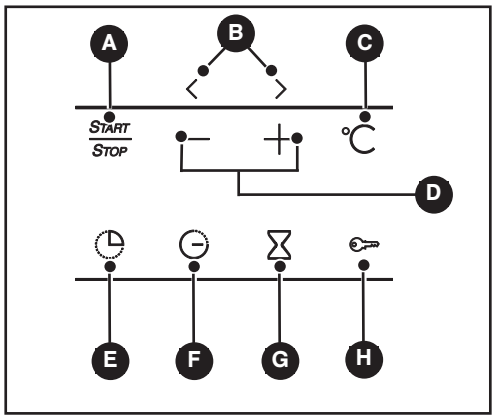
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 34

• *OVERSIGT OVER PROGRAMVÆLGER*



- **A** Indikator for låsning af tastatur (børnesikring)
- **B** Indikator for varighed af bagning eller stegning
- **C** Display af fremgangsmåder for bagning og stegning
- **D** Indikator for problemer ved vandkredsløbet
- **E** Indikator for den valgte tilberedningsfunktion
- **F** Display til ovntemperatur
- **G** Display af ur eller minutur
- **H** Indikator for minutur
- **I** Display for endt tilberedning
- **J** Indikator for endt tilberedning
- **K** Display for varighed af bagning eller stegning

• *OVERSIGT OVER FUNKTIONSTASTER*



- **A** Start / Stop
- **B** Display af fremgangsmåder for bagning og stegning
- **C** Bage- og stegetemperatur
- **D** Indstillingstaster
- **E** Varighed af bagning eller stegning
- **F** Endt tilberedning
- **G** Minutur
- **H** Fastlåsning

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 35

• *Sådan indstilles klokkeslættet*

- Ved første spændingsføring

Displayet blinker kl. 12:00. (fig.1)

Indstil klokkeslættet ved at trykke på knapperne + og - (hvis du holder knappen nede, ruller tallene forbi) (fig.2).

Eksempel: 12:30.

Tryk på tasten ***START*** for at bekræfte dit valg. Displayet holder op med at blinke.

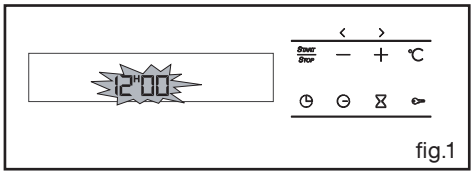


fig.1

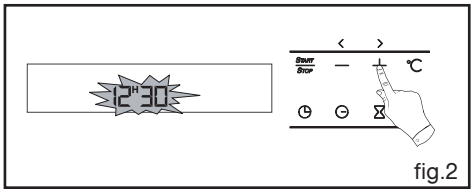


fig.2

• *Sådan ændres klokkeslættet*

- For at indsætte det aktuelle klokkeslæt igen

Tryk på tasten ⏲ i nogle få sekunder, indtil displayet (fig.1) blinker, og slip tasten igen. Nogle biplyde angiver, at indstilling nu kan udføres.

Foretag indstillingen af klokkeslættet ved hjælp af tasterne + og - (fig.2).

Tryk på tasten ***START*** for at bekræfte dit valg.

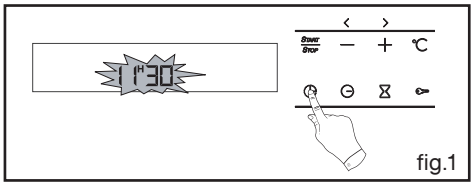


fig.1

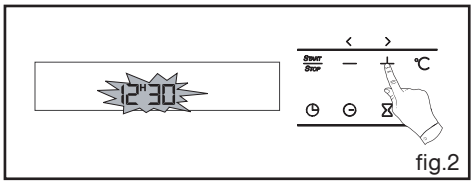


fig.2

• *VARIGHED AF FORUDPROGRAMMEREDE TILBEREDNINGER TIL DE FORSKELLIGE FUNKTIONER*

Kogning Temperatur ° C	*Tid forudprogrammeret*	*Min. tidsregulering*	*Maks. tidsregulering*
100	25 min.	5 min.	1 time
85	15 min.	5 min.	1 time
75	15 min.	5 min.	1 time
90	20 min.	5 min.	1 time
95	30 min.	5 min.	1 time
80	15 min.	5 min.	1 time
55	30 min.	5 min.	1 time
60	30 min.	5 min.	1 time

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:20 Page 36

• *OMGÅENDE DAMPKOGNING VED 100° C*

OVNEN HAR 8 FUNKTIONER TIL DAMPKOGNING

Advarsel!
Man må under ingen omstændigheder tænde for ovnen, uden at der er vand i beholderen.

Tryk 1 gang på tasten START for at vælge funktionen (fig.1).
Tryk en gang til på knappen START for at få adgang til indstilling af tilberedningstiden.

INDSTILLING AF KOGETID:
- 0:25 blinker (fig.2)
- Tryk på tasterne + eller - for at justere temperaturen.
Eksempel: 30 minutter

INDSTILLING AF TEMPERATUREN UDELUKKENDE MED FUNKTIONEN :
- Tryk på tasten **°C**, symbolet "°C" blinker (fig.3).
- Juster temperaturen ved at trykke på tasten - for at ændre temperaturen.
Eksempel: 90°C
- Sørg for, at lågen er lukket korrekt.

Bekræft ved at trykke på tasten START.
Ovnen starter og nedtæller sekunderne.

Hvis det er nødvendigt, kan du stoppe tilberedningen ved at trykke på START/STOP i 1 sekund.

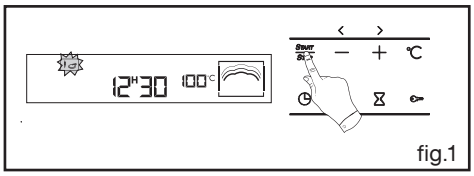


fig.1

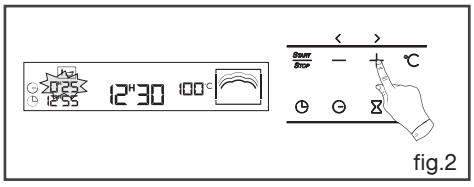


fig.2

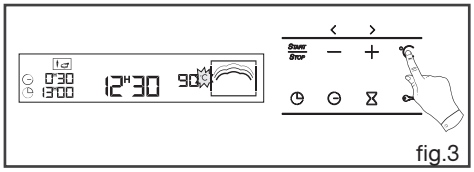
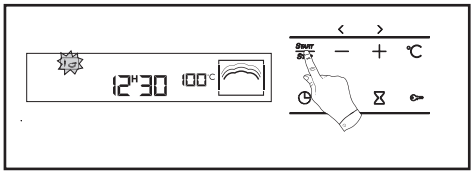


fig.3

Gode råd
For ikke at ændre kogningens resultat må du ikke åbne apparatets dør under kogningen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 37

• *STOP UNDER KOGNING*



Du kan til enhver tid stoppe kogningen ved at trykke på knappen Stop (tryk nede længe i ca. 1 sekund).
Hvis dampgenereringen ikke er startet (efter ca. 1 minut), stopper ovnen straks, og tiden forsvinder fra displayet.
Hvis dampegenereringen allerede er startet, går tiden automatisk til 3 minutter, og en nedtælling starter. Dampen forsvinder inden åbning af apparatet.

• *EFTER KOGNING*

10m00s vises på displayet. Undertrykkelse af animation. Der udsendes nogle biplyde i 3 minutter.
For at stoppe biplydene skal du trykke på tasten Stop eller åbne døren.

Advarsel!
Tom beholderen (VIGTIGT).

• *STYRING AF VANDET*

Hvis der er et problem med vandkredsen under kogningen, blinker symbolet ☐, og der lyder et bip (fig.1).
Denne fejl kan skylde:
- at beholderen er tom,
- at beholderen sidder forkert.

Når du har kontrolleret ovenstående, starter kogningen automatisk igen, efter at du har lukket lågen.

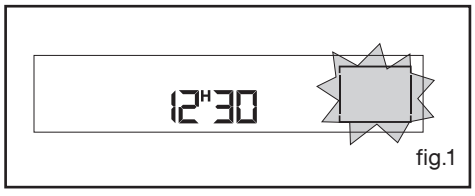


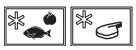
fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 38

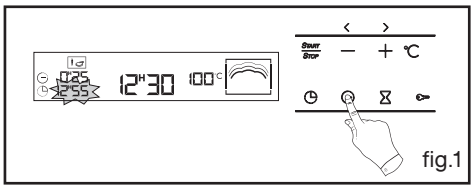
• *UDSKUDT BAGNING ELLER STEGNING*

• Udskudt tilberedning med valgt sluttidspunkt

Udskudt start er altid muligt **undtagen ved optøning**:

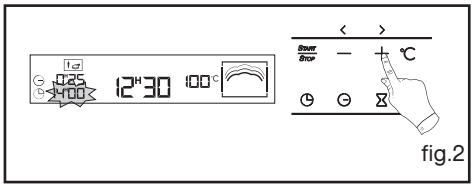


- Fortsæt som for omgående bagning eller stegning og efter afsluttet bagning eller stegning gør følgende:
- Tryk på knappen "Sluttidspunkt" ⏲, hvorefter sluttidspunktet vises og blinker for at angive, at regulering nu er mulig.
Eksempel: Klokken er 12:30 (fig.1).



Du har programmeret en kogetid på 25 min.
Den viste tid for endt kogetid er kl. 12:55.

- Reguler tidspunktet for endt kogning ved at trykke på knapperne + eller -.
Eksempel: Endt kogetid kl. 14:00 (fig.2).
- Bekræft ved at trykke på tasten "Endt tilberedning" ⏲.



Når klokkeslættet for endt differentieret kogetid er programmeret, vises tiden i displayet.
Efter disse handlinger differentieres start af kogningen, så kogningen er færdig kl. 14.00.
Når stegningen er færdig, udsendes der en række biplyde i nogle få minutter. Biplydene kan også stoppes ved at trykke på tasten START/STOP i ét sekund.

Gode råd:

Du kan til enhver tid få vist eller ændre sluttidspunktet for bagning eller stegning ved at trykke på tasten ⏲. Hvis du vil annullere programmeringen, skal du trykke på tasten START/STOP.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 39

• *BRUG AF MINUTURET*

- Ovnens programvælger kan benyttes som selvstændigt minutur, uden at du bruger ovnen.

I dette tilfælde har minuturets display fortrinsret over for klokkeslætsdisplayet.

- Tryk på tasten ⧗ (fig.1).

Symbolet for minuturet ⧗ og 0m00s blinker.

- Juster den valgte tid ved at trykke på tasterne + eller - (maks. 59 minutter og 50 sekunder) (fig.2).
- Tryk på tasten START for at bekræfte dit valg.

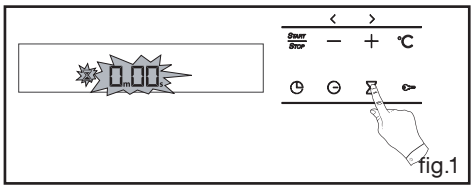


fig.1

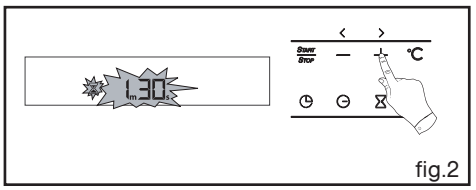


fig.2

Displayet holder op med at blinke i løbet af nogle få sekunder, og minuturet starter og tæller sekunderne nedad.
Når tiden er udløbet, udsender minuturet en række biplyde for at gøre opmærksom på, at forløbet er afsluttet.
For at stoppe disse biplyde kan du trykke på en vilkårlig tast.

Advarsel!
Du kan på et hvilket som helst tidspunkt ændre eller annullere minuturets programmering. For at annullere skal du sætte tiden til 0:00 og derefter trykke på START/STOP.

• *FASTLÅSNING AF KOMMANDOER (BØRNESIKRING) VED STOP AF OVN*

Du kan forhindre adgang til ovnens kommandoer ved at følge nedenstående trin: Ovnen er ved at stoppe. Tryk på tasten 🔑 i nogle sekunder. En "nøgle" vises i displayet -> og adgang til ovnens kommandoer er spærret (fig.1).

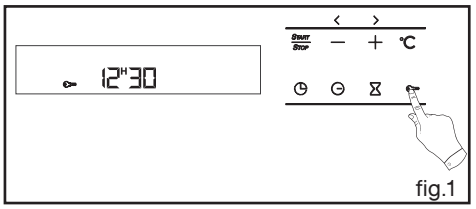


fig.1

For at fjerne spærringen skal du trykke på knappen 🔑 i nogle få sekunder.
Ovnens kommandoer er tilgængelige igen.

Advarsel!
Du kan ikke låse ovnen, hvis du har programmeret en bagning eller stegning

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 40

• *DISPLAY I VÅGETILSTAND*

- For at begrænse ovnens energiforbrug, når den ikke er i brug, kan du sætte displayet i VÅGETILSTAND.
Følg nedenstående procedure:

AKTIVERING AF VÅGETILSTAND:
- Ovnen skal være i tidstilstand.
- Tryk på tasterne + og - i 5 sekunder (fig.1).
- Displayet viser “Lcd off”(fig.2).
- Slip tasterne.
- Efter 30 sekunder slukkes displayet.

Ovnen er nu i vågetilstand. Den tænder automatisk efter 30 sekunder i tidstilstand.

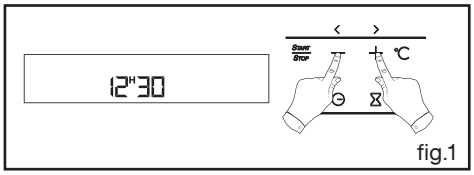


fig.1

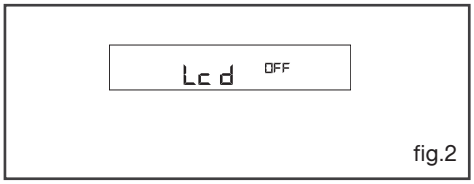


fig.2

DEAKTIVERING AF VÅGETILSTAND:
- Ovnen skal være i tidstilstand.
- Tryk på tasterne + og - i 5 sekunder (fig.1).
- Displayet viser “Lcd off”(fig.2).
- Slip tasterne.
- Du er nu gået ud af VÅGETILSTAND, og displayet forbliver tændt.

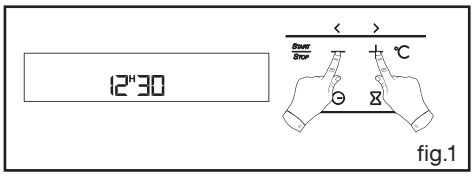


fig.1

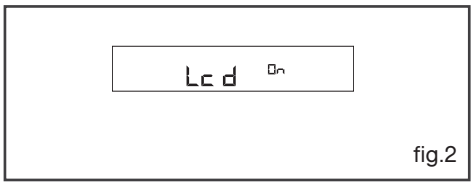


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 41

5 / BESKRIVELSE AF FUNKTIONER DA

FUNKTION *Temperatur* °C	KOGNING	EKSEMPLER PÅ KOGNING
100	Dampkogning bruges mest til	Grøntsager og kød
85	Til kogning af skrøbelige fødevarer	Hele skrøbelige fisk (ørred)
75	Kødet forbliver glansfuldt, og der udgives ikke kollagen	Kogning af skrøbelige fisk (sardiner, mulle)
90	Til kogning af skrøbelige fødevarer, frugt, frugtsauce	Æg i kokotte. Faste fyldte tomater. Buddinger, cremer osv.
95		Terriner, leverpostejer. Opvarmning af tilberedte retter
80	Opvarmning	Chokoladefondu, smør. Opvarmning af frugt til omgående indtagelse
55	Langsom optøning uden at ødelægge kogningen	Optøning af fiskefiletter før panering. Bærfrugter, som skal forblive kolde (til tærter og couli)
60		Optøning af kød før grillning (f.eks. pølser)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 42

DA 5 / OVERSIGT OVER BAGNING OG STEGNING I OVN

	FØDEVARER Uanset mængde	TID	°C	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
GRØNTSAGER	Artiskokker (små)	**40-45 min.**	**100**	anbragt i fad	• Tiderne er afhængige af grøntsagernes art, tykkelse og friskhed. Følg anvisningerne i kolonnen *"tilberedning"*. • Kogetiden er den samme for alle mængder. Eksempel: 1 eller 4 artiskokker har samme kogetid. • For at kontrollere kogningen skal du prikke med en gaffel på den tykkeste del af grøntsagen.
	Asparges	**35-40 min.**	**100**	for spidser reduceres tiden	
	Broccoli	**18 min.**	**100**	i små buketter	
	Gulerødder	**20-22 min.**	**100**	i tynde ringe	
	Knoldselleri	**25-30 min.**	**100**	i tynde skiver	
	Græskar	**15-20 min.**	**100**	i terninger	
	Champignoner	**15 min.**	**100**	i tynde flager	
	Blomkål	**30-35 min.** **22 min.** **30-35 min.**	**100**	Rosenkål Blomster i små buketter grønt i tynde skiver	
	Courgetter	**10-15 min.**	**100**	i ringe	
	Kinesiske artiskokker	**20 min.**	**100**		
	Spinat	**20 min.** **35 min.**	**100**	(friske) rør rundt under kogning (frosne) " "	
	Julesalat	**30 min.**	**100**	stokke fjernes og skæres i to dele på langs	
	Fennikel	**22 min.**	**100**	skæres i to dele	
	Grønne bønner	**30-35 min.**	**100**		
	Kålroer	**15-20 min.**	**100**	i terninger	
	Ærter, friske	**20-25 min.**	**100**	/	
	Porrer	**25 min.**	**100**	skæres i to dele	
	Kartofler	**25 min.** **40-45 min.**	**100**	skåret i skiver hele	
SKALDYR KREBSDYR	Kammuslinger	**10-12 min.**	**90**	med krydderier	• Anbring skaldyr på glaspladens grill, og tilsæt krydderurter. • Anbring krebsdyr på et leje af alger.
	Blåmuslinger/snegle	**20-25 min.**	**95**	med krydderier	
	Krabber/ taskekrabber	**25 min.**	**95**	/	
	Hummere	**30-35 min.**	**95**	afhængig af vægten	
	Jomfruhummere	**12-15 min.**	**90**	/	
FRUGT CREME	Æbler/ferskner/ pærer	**10-15 min.**	**90**	hele, rensede	• Tid i henhold til modenhed.
	Kompot	**25 min.**	**95**	frugt i skiver	
	Creme	**10 min.**	**90**	i fad	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 43

5 / OVERSIGT OVER BAGNING OG STEGNING I OVN

DA

FØDEVARER Uanset mængde		TID	°C	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
FISK	Gedde	25-30 min.	85	Hele (1 kg)	• *Fisk i skiver: fiskeskiver på 2-3 cm tykkelse (180-200 g) pr. person. • Brug kun helt friske varer. • Læg de hele fisk i et fad eller på nogle laurbærblade, fennikel eller andre krydderurter. • Efter kogningen fjernes skindet, som er let at fjerne.
	Torsk/sej	13-15 min.	85	fisk i skiver (180 g)*	
	Brasen	20-25 min.	85	hele (1 kg)	
	Kuller	15 min.	75	fileter	
	Sild	20 min.	85	Hele (200g)	
	Lubbe (sort og gul)	15-20 min.	85	fisk i skiver (180 g)	
	Havtaske	15 min.	80	afhængigt af tykkelse	
	Makrel	20 min.	85	Hele (250g)	
	Hvilling/torsk	15 min.	75	fileter	
	Rokke	25-30 min.	80		
	Mulle	15 min.	80	Hele (200g)	
	Mulle/søtunge	10 min.	75	fileter	
	Rødhaj	20 min.	85	store stykker (6-10 cm)	
	Laks	15-20 min.	85	fisk i skiver (180-200 g)	
	Tun	20-25 min.	100	fisk i skiver (180-200 g)	
	Ørred Hele (1 kg)	20-25 min.	100	Hele (200 g) 13-15 min.	
KØD	Oksekød	15-30 min.	100	Stege 800 g: 55-60 min.	• Sæt fisken under grillen i et andet fad.
	Svinekød (filet)	25 min.	100	Kyllingelår: 35-40 min.	
	Fjerkræ (hvidt kød)	20-25 min.	100	Kalkunsteg: 50 til 60 min.	
	(benløse fugle)	25 min.	95		
	Pølser	20 min.	90	Stykke 400 g	
	Blodpølse	10-15 min.	90		
ÆG	Brug meget friske, konserverede æg ved stuetemperatur	7 min.	100	I skal: anbring direkte på grillen.	
		8 min.	100	Som rogn: anbring direkte på grillen.	
		10-12 min.	100	Hårdkogt	
		5-6 min.	100	På tallerken: Slå ud på en tallerken, og placer fadet på risten med film over.	
			90	I kokotte: Se opskrifterne.	
RIS, PASTA, SEMULJE	Anbring direkte i et fad og hæld vand eller mælk ved, så maden er dækket. Det er ikke tilstrækkeligt kun at hælde lidt væde ved, da maden opsuger væden. Læg sølvpapir over fadet for at holde på væden.				
	Risengrød	30 min.	100	100 g skyllet ris i 2 dl mælk og 2 spiseskeer sukker	• Vend med en gaffel efter kogning.
	Semulje	20 min.	100	200 g (1/4 l vand)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 44

DA 6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET

• *RENGØRING AF UDVENDIG FLADE*

Til rengøring af den elektroniske programvælgers rude og ovnlågen skal der anvendes en blød klud med lidt rengøringsmiddel til vinduer.
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

Det anbefales at bruge renseprodukter af mærket Clearit til rengøring af apparatet.

clearit *Professionel ekspertise til private*

Clearit tilbyder professionelle produkter og løsninger, der er udviklet til den daglige vedligeholdelse af husholdningsapparater og køkkener.
De kan købes i dagligvarebutikkerne sammen med et udvalg af tilbehør og forbrugsvarer.

• *RENGØRING AF OVNEN (EFTER HVER TILBEREDNING)*

Tør ovnens indvendige side af med en tør klud, når dampgeneratoren er afkølet, eller lad ovnen tørre ved at lade lågen stå på klem.

• *RENGØRING AF VANDTILFØRSELSSLANGEN (1 GANG OM MÅNEDEN)*

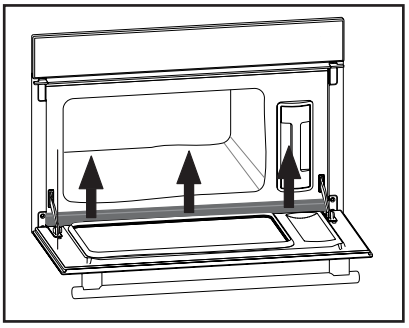
Tag vandforsyningsrøret ud ved at skrue det af.
Fjern de kedelstensaflejringer, som evt. har sat sig i apparatet (ved hjælp af en tyndt og spids genstand, som f.eks. en strikkepind).

• *RENGØRING AF DAMPGENERATOREN (1 GANG OM MÅNEDEN)*

Hæld 1/2 glas eddike på generatoren.
Efter nogle få minutter kan du rense den og skylle efter med vand.
Brug ikke en skuresvampe eller slibemidler eller et afkalkningsmiddel til kaffemaskiner.

• *RENGØRING AF VANDRENDE*

Afmonter vandrenden ved at trække den opad, tør den af, og sæt den på plads igen i de tre hakker.



Advarsel!
Rengøring af ovnen må ikke udføres med et dampapparat.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 45

7 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL DA

Du har et problem med ovnen, men det betyder ikke nødvendigvis, at ovnen er i stykker.
Kontroller altid følgende punkter:

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER	HVAD SKAL JEG GØRE?
Displayet ikke tænder	*- Fejl til ovnens elforsyningen.* *- Det elektroniske kort er i uorden.*	*- Kontroller elforsyningen (installationens sikring).* *- Ring til eftersalgsservice.*
Vand eller damp har ramt lågen under kogningen.	*- Ovnlågen er ikke lukket korrekt..* *- Lågens pakning er defekt.*	*- Ring til eftersalgsservice.*
Ovnens pære er defekt.	*- Pæren dur ikke.* *- Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er defekt.*	*- Udskift pæren.* *- Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.*

Advarsel!
- Reparationer af apparatet må kun udføres af fagfolk. Reparationer, som ikke udføres i henhold til reglerne, kan være til fare for brugeren.

Gode råd
Hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen, skal du straks kontakte Kundeservice.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 46

DA 7 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL

Advarsel!
- Afbryd altid ovnen, inden der røres ved pæren, for at undgå elektrisk stød, og lad evt. apparatet køle af.

Gode råd
Tag en gummihandske på for at lette afmonteringen, når du skruer lampeglasset af og pæren ud.

- ***UDSKIFTNING AF PÆRE***

Pæren er anbragt bagest til højre inden i ovnen.
- Frakobl altid ovnen, inden der røres ved pæren, for at undgå elektrisk stød.
- Skru lampeglasset mod venstre en kvart omgang.
- Skru pæren ud i samme retning.

Pærens egenskaber:
- 15 W - 220-240 V
- 300° C - sokkel E 14

- Udskift pæren, og monter lampeglasset igen, og søg for, at det sidder korrekt.
- Tilslut ovnen igen.

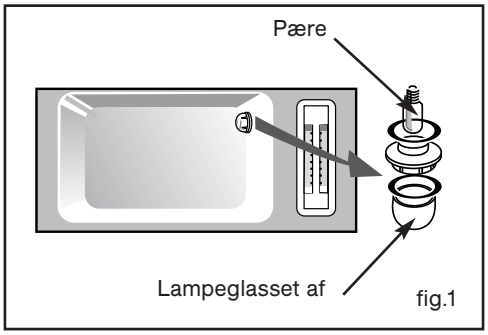


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 47

• *REPARATION*

Eventuelle reparationer skal udføres af en professionel kvalificeret tekniker. Når du ringer, skal du referere til apparatets model, type og serienr. Disse oplysninger finder du på skiltet (fig.1).

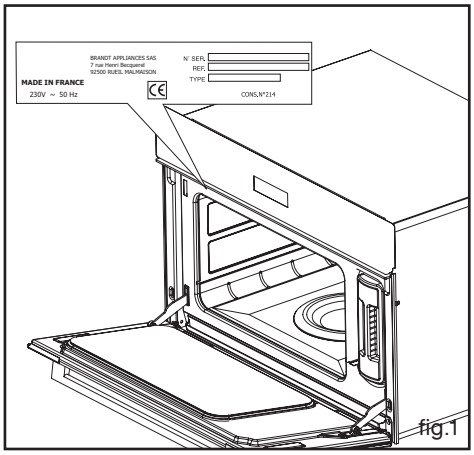


fig.1

ORIGINALDELE:
I forbindelse med reparationer skal du anmode om, ***at der kun anvendes originaldele.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 48

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **DE DIETRICH** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

Unsere Entwicklungsabteilungen haben für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die aufgrund ihrer Qualität, Ästhetik, Funktionen und technischen Entwicklung außergewöhnliche Produkte sind und unser Know-how unter Beweis stellen.

*Ihr neuer **DE DIETRICH** Backofen fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet perfekt Kochleistung mit einfacher Benutzung. Wir möchten Ihnen ein exzellentes Produkt bieten.*

*In der **DE DIETRICH** Produktpalette finden Sie auch eine große Auswahl an Küchenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen **DE DIETRICH** Ofen abstimmen können.*

Wir sind stets darum bemüht, Ihrer Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein (Adresse am Schluss dieser Anleitung).

Besuchen Sie uns auch unter:
***www.dedietrich-electromenager.com**. Dort finden Sie unsere letzten Innovationen und weitere nützliche Information.*

DE DIETRICH
Das ist etwas Wertvolles!

www.dedietrich-electromenager.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.

Wichtig:
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 49

INHALT DE

1 / FÜR DEN BENUTZER
- Kochen mit Dampf 50
- Sicherheitshinweise 51
- Umweltschutz 52

2 / EINBAU DES GERÄTS
- Wahl des Aufstellungsortes 53
- Einbau 53
- Elektrischer Anschluss 54

3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS
- Funktionsprinzip 55
- Übersicht über den Ofen 55
- Zubehör 56
- Programmiervorrichtung 57
- Wahltasten 57

4 / BENUTZUNG DES GERÄTS
- Zeiteinstellung und -änderung 58
- Vorprogrammierte Garzeiten 58
- Kochen mit Dampf 59
- Abschalten bei laufendem Garvorgang 60
- Nach dem Garvorgang 60
- Wasser-Management 60
- Zeitverschobenes Garen 61
- Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker 62
- Verriegelung der Bedienvorrichtungen (Kindersicherung) 62
- Stand-by-Modus der Anzeige 63

5 / FUNKTIONSBESCHREIBUNG UND KOCHTABELLE 64

6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS
- Reinigung der Außenfläche 67
- Reinigung des Innenraums 67
- Reinigung der Wasserzufuhrleitung 67
- Reinigung des Dampfgenerators 67
- Reinigung der Wasserablaufrinne 67

7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN 68
- Wechsel der Glühlampe 69

8 / KUNDENDIENST
- Reparaturarbeiten 70

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 50

• *KOCHEN MIT DAMPF*

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf kann nur dann effektiv genutzt werden, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Mit Dampf kann man gesund und naturbelassen kochen, wobei der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Eine raffinierte Soße oder eine Soße mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen aromatisiert zu werden, jedoch kann ein Fisch ein Aroma annehmen, wenn er auf ein Bett aus Algen oder ein Geflügel auf ein Sträußchen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.
Teigwaren, Reis und Püree werden ohne Gefahr des Anbrennens schonend aufgewärmt, ohne auszutrocknen.
Das Garen (mit Alufolie abgedeckt) von Creme, Pudding, Reisauflauf usw. wird leichter, wobei die Speisen nicht durch das Kondenswasser durchnässt werden.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, auch dem Kochwasser nicht.
Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher kurz auf allen Seiten mit heißer Butter in der Bratpfanne anbraten.

Im Vergleich zum Kochen mit Wasser bringt der Dampf nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf geht schnell: Der Garvorgang beginnt sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln im Wasser erst mit dem Kochen beginnt.

Es ist diätbewusst: Die (so genannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Garen keinerlei Fett verwendet.
Der Dampf nimmt den Lebensmitteln nicht den Geschmack. Er fügt weder Aroma, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, da sich nichts im Wasser löst.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, einen Fisch auf diese Weise zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche vergessen im Kühlschrank liegt: Das Ergebnis ist katastrophal!

Dampf überträgt weder Geschmack noch Geruch. Zögern Sie also nicht, Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, indem Sie zum Beispiel nebeneinander - ohne sich jedoch zu berühren - Fisch und Nachtisch kochen.

Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder auch zum Warmhalten geeignet, insbesondere von Soßen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein, zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit es ein appetitliches goldbraunes Aussehen bekommt. Dann das Garen mit dem Dampf fortsetzen.

In Stücke zerlegte Lebensmittel garen schneller und gleichmäßiger, als wenn sie ganz bleiben.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 51

Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• *SICHERHEITSHINWEISE*

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltigen Bestandteile.
– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.
– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
– Die Eigenschaften dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen.
– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.
– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.
– Beim Hineinstellen von Tellern in den Ofen oder Herausnehmen aus dem Ofen sind Topfhandschuhe zu verwenden.
– Kochgeschirr nach dem Garen nicht mit bloßen Händen berühren.
– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.
– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 52

DE 1 / FÜR DEN BENUTZER

- ***UMWELTSCHUTZ***

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

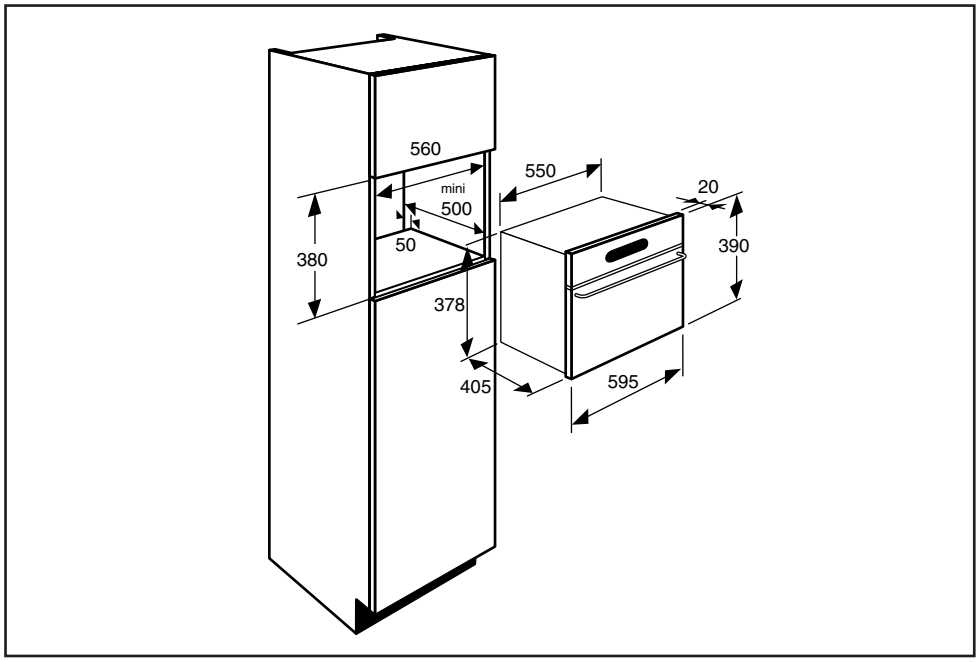
Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 53



• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden.

• Für eine bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

• *EINBAU*

Hierfür:

1) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Reißen des Holzes zu verhindern.
2) Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.

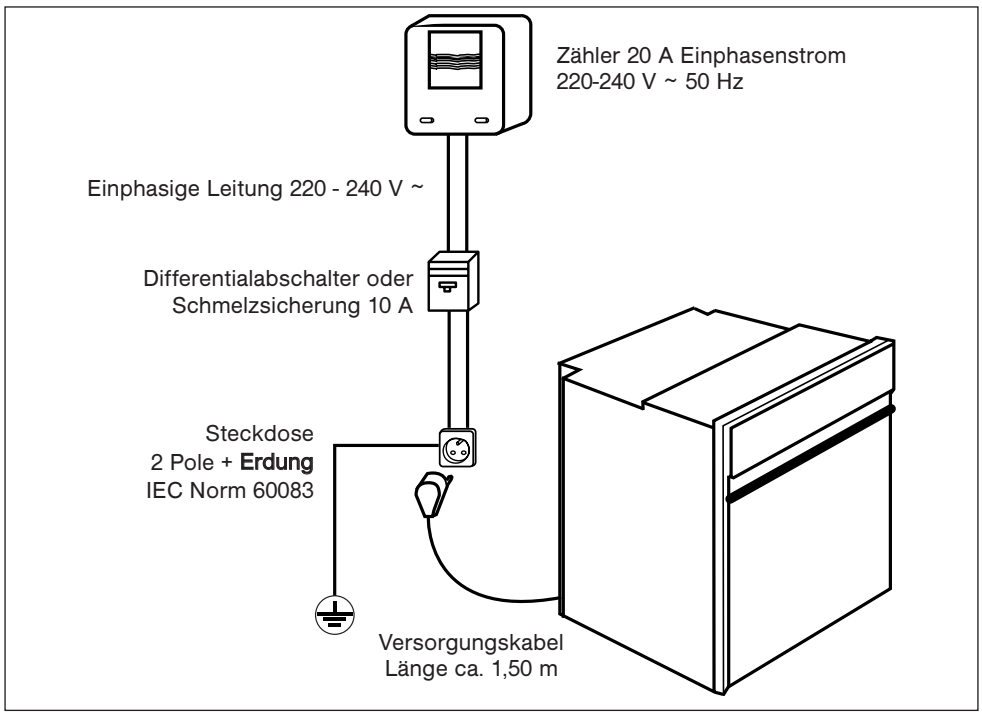
Empfehlung

Lassen Sie sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.

Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, ist sich an einen qualifizierten Elektriker zu wenden.
Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 54



• *ELEKTRISCHER ANSCHLUSS*

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau zu gewährleisten. Bei Einbau und Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~Netz über eine Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung oder gemäß den Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme ⏚ des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.
Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 10 Ampere aufweisen.
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 55

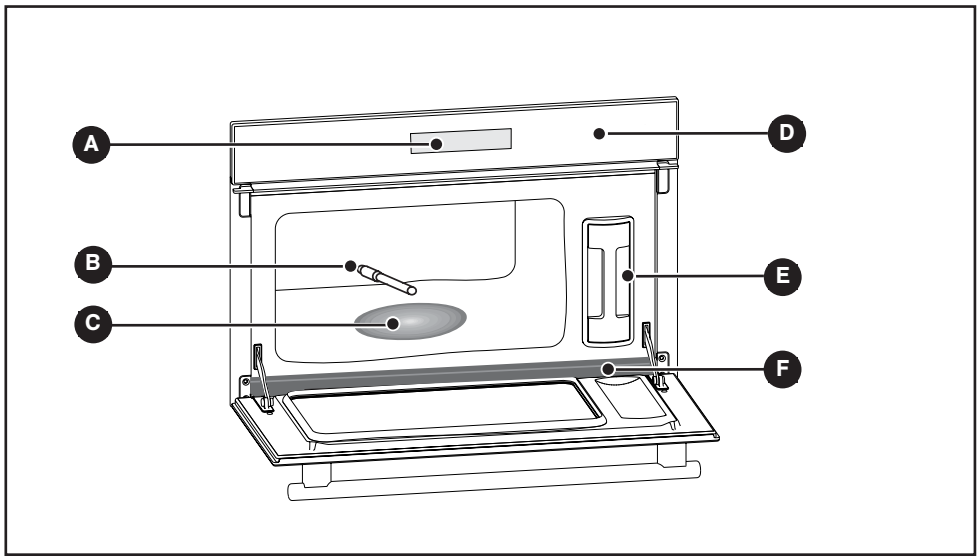
• *FUNKTIONSPRINZIP*

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Ofens verdampft:
Dies ist der Dampfgenerator.
Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Um wirklich mit DAMPF ZU GAREN, wird der Ofen mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

Achtung
Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis die Bewegung eines HEBEL zu spüren ist.

Achtung
Das Gerät wird beim Garvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.

• *ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN*



- **A** Anzeiger
- **B** Wasserzuführung
- **C** Dampfgenerator
- **D** Bedienleiste
- **E** Tank
- **F** Wasserablaufrinne

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 56

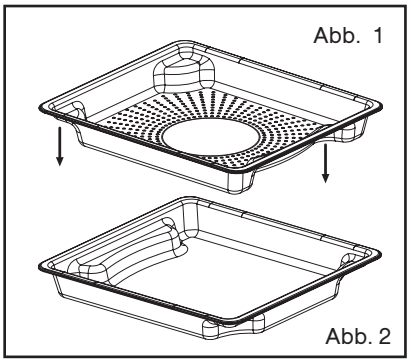
• *ZUBEHÖR*

• *Schale für das Lebensmittel (Abb. 1)*

Perforierte Schale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.

• *Kondensatgefäß (Abb. 2)*

In diesem Gefäß wird das Kondenswasser gesammelt.



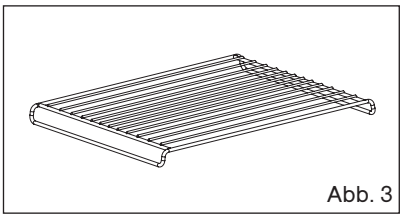
Empfehlung

Legen Sie zum Garen die Schale Abb. 1 umgekehrt auf das Gefäß Abb. 2, damit sie nicht ineinandergreifen (nebenstehende Abbildung).

Beim Wegräumen die Schale 1 in derselben Lage in das Gefäß 2 legen, damit sie ineinandergreifen.

• *Gitter (Abb. 3)*

Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl: muss unbedingt eingeschoben werden.

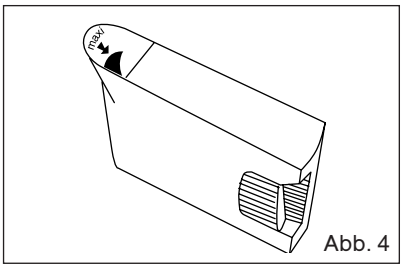


Empfehlung

Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

• *Herausnehmbarer Behälter (Abb. 4)*

Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt.
Sein Fassungsvermögen beträgt ungefähr 1 Liter (maximaler Füllstand).

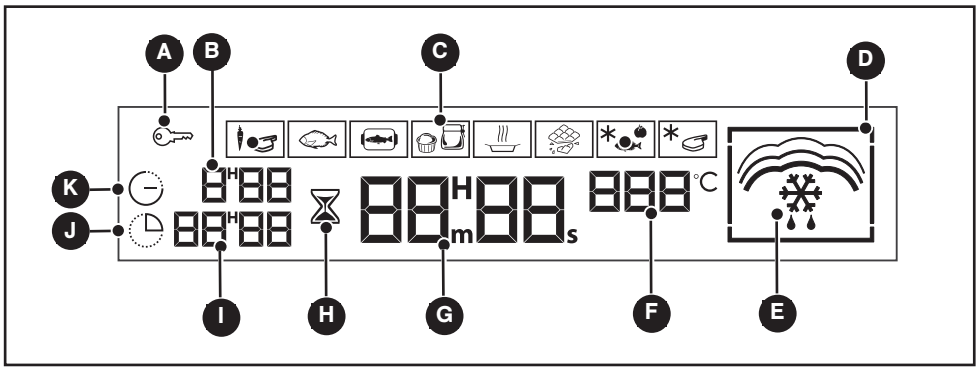


Achtung

Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgeeignet).

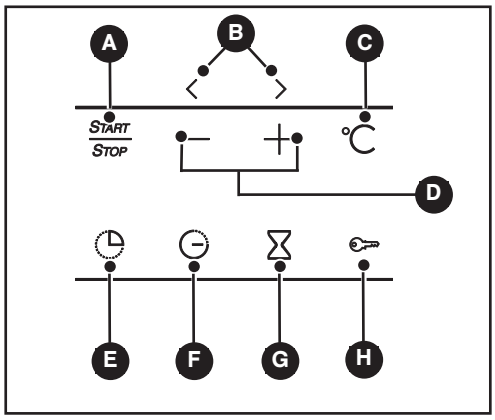
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 57

• *PROGRAMMIERVORRICHTUNG*



- **A** Anzeige für die Tastenverriegelung (Kindersicherung)
- **B** Anzeige der Gardauer
- **C** Anzeige der Gararten
- **D** Anzeige für Störungen in der Wasserleitung
- **E** Anzeige des gewählten Garmodus
- **F** Anzeige der Ofentemperatur
- **G** Anzeige der Uhr oder des Kurzzeitweckers
- **H** Anzeige des Kurzzeitweckers
- **I** Anzeige des Garendes
- **J** Anzeige des Garendes
- **K** Anzeige der Gardauer

• *WAHLTASTEN*



- **A** Start / Stopp
- **B** Auswahl der Gararten
- **C** Gartemperatur
- **D** Einstelltasten
- **E** Garzeit
- **F** Ende der Garzeit
- **G** Kurzzeitwecker
- **H** Verriegelung

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 58

• *Einstellung der Uhrzeit*

- Beim ersten Stromanschluss

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb. 1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste ***START*** drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

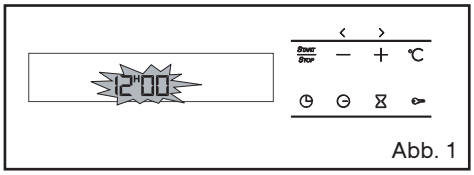


Abb. 1

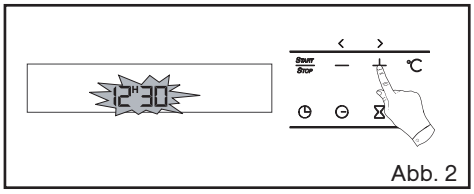


Abb. 2

• *Einstellung der Uhrzeit*

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Taste ⏲ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 1), dann loslassen.
Signaltöne geben an, dass nun eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 2).

Zur Bestätigung die Taste ***START*** drücken.

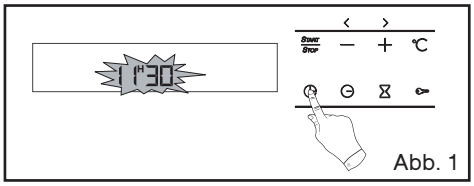


Abb. 1

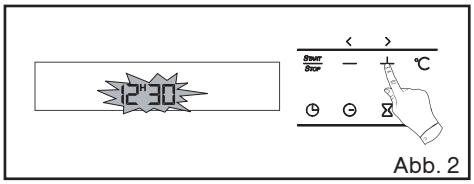


Abb. 2

• *VORPROGRAMMIERTE GARZEITEN FÜR DIE UNTERSCHIEDLICHEN FUNKTIONEN*

Garen Temperatur °C	*Vorprogrammierte Zeit*	*Mindesteinstellzeit*	*Maximale Einstellzeit*
100	25 Min.	5 Min.	1 Stunde
85	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
75	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
90	20 Min.	5 Min.	1 Stunde
95	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
80	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
55	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
60	30 Min.	5 Min.	1 Stunde

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:21 Page 59

• *SOFORTIGES GAREN MIT DAMPF BEI 100 °C*

IHR OFEN VERFÜGT ÜBER 8 DAMPFGAR-FUNKTIONEN

Achtung
Den Ofen auf keinen Fall ohne gefüllten Wasserbehälter betreiben.

Zur Auswahl der Funktion 1 Mal auf die

Taste START drücken (Abb. 1).
Um zur Einstellung der Garzeit zu gelangen, ein zweites Mal auf die Taste START drücken.

EINSTELLUNG DER GARDAUER:
- 0:25 blinkt (Abb. 2)
- Einstellung durch Drücken der Tasten + oder -.
Beispiel: 30 Minuten

TEMPERATUREINSTELLUNG NUR MIT DER FUNKTION:
- Auf die Taste **°C** drücken, das Symbol "°C" blinkt (Abb. 3).
- Zum Ändern der Temperatur die Taste - drücken.
Beispiel: 90 °C
- Überprüfen Sie, dass die Tür richtig verschlossen ist.

Zur Bestätigung die Taste START drücken.
Ihr Ofen geht in Betrieb und zählt rückwärts im Sekundenrhythmus.

Sie können den Garvorgang beenden, indem Sie 1 Sekunde lang auf START/STOPP drücken.

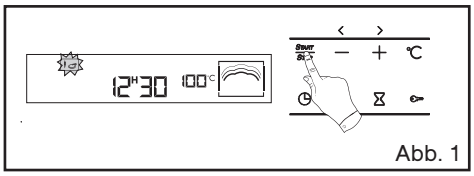


Abb. 1

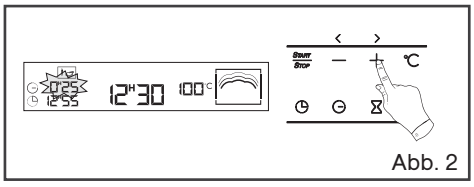


Abb. 2

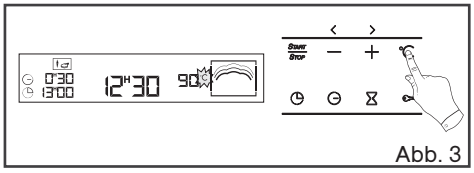
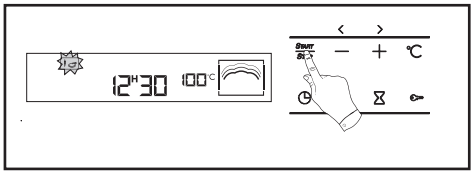


Abb. 3

Empfehlung
Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 60

• *ABSCHALTEN BEI LAUFENDEM GARVORGANG*



Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste STOPP unterbrochen werden (ca. 1 Sekunde lang drücken).
Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat, (ca. 1 Minute), schaltet der Ofen sofort ab, und die Gardauer erlischt.
Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.

• *NACH DEM GARVORGANG*

0m00s wird angezeigt. Löschen der Darstellung. Es ertönt für 3 Minuten ein unterbrochener Signalton.
Zum Abschalten der Pieptöne die Taste Stopp drücken oder die Tür öffnen.

Achtung
Den Tank UNBEDINGT ausleeren.

• *WASSER-MANAGEMENT*

Bei Problemen mit der Wasserleitung während des Garens blinkt das Symbol ☐ und ein Signalton ertönt (Abb. 1).
Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:
- einem leeren Tank,
- einem schlecht eingesetzten Tank.

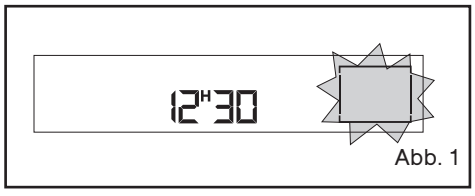


Abb. 1

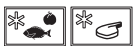
Nach Überprüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 61

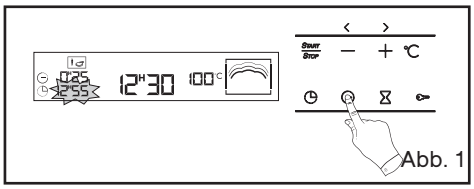
• *ZEITVERSCHOBENES GAREN*

• Zeitverschobenes Garen mit festgelegtem Garzeitende

Das zeitverschobene Garen ist in allen Fällen möglich, **nur beim Auftauen nicht**:

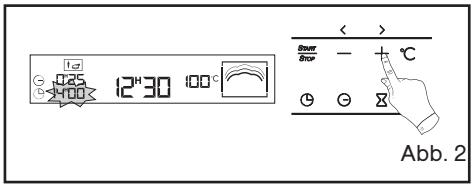


- Wie beim sofortigen Garen vorgehen, und dann nach der Gardauer,
- Die Taste "Garende" drücken. Die Uhrzeit des Garendes wird angezeigt und blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt vorgenommen werden kann.
Beispiel: Es ist 12.30 Uhr (Abb. 1).



Es wurde eine Gardauer von 25 Min. eingestellt.
Das angezeigte Ende des Garvorgangs wird mit 12.55 Uhr angezeigt.

- Das gewünschte Garzeitende durch Drücken der Tasten + oder - einstellen.
Beispiel: Garzeitende 14.00 Uhr (Abb. 2).
- Bestätigung mit der Taste "Garzeitende" .



Nach dem Programmieren des Garzeitendes erscheint die Uhrzeit erneut in der Anzeige.
Hiernach ist der Heizstart zeitlich so verschoben, dass der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.
Nach Beendigung des Garvorgangs ertönen für einige Minuten Signaltöne. Durch Drücken der Taste START/STOPP für eine Sekunde werden die Signaltöne abgeschaltet.

Empfehlung:

Das Garende kann jederzeit durch Drücken der Taste abgefragt oder geändert werden. Für die Stornierung der Programmierung die Taste START/STOPP drücken.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 62

• *NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER*

- Die Programmiervorrichtung des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste ⧖ drücken (Abb. 1).

Das Symbol des Kurzzeitweckers ⧖ und 0m00s blinken.

- Die gewählte Zeit durch Drücken der Tasten + oder - einstellen (max. 59 Minuten und 50 Sekunden) (Abb. 2).
- Zur Bestätigung die Taste START drücken.

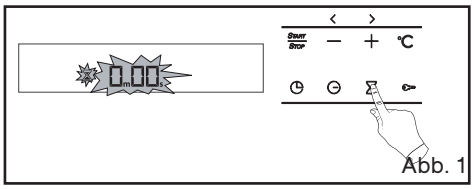


Abb. 1

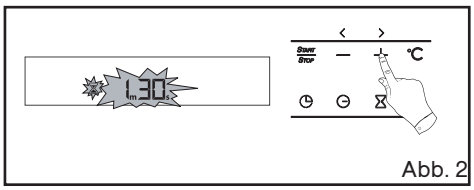


Abb. 2

Die Anzeige blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Dieses kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

⚠ *Achtung*

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann zu jeder Zeit geändert oder gelöscht werden. Zum Löschen die Zeit auf 0:00 zurückstellen und auf START/STOPP drücken.

• *VERRIEGELUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN (KINDERSICHERUNG) IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND DES OFENS*

Durch folgende Schritte kann der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens verriegelt werden:

Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste 🔑 drücken, dann erscheint ein “Schlüssel” im Bildschirm -> der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens ist blockiert (Abb. 1).

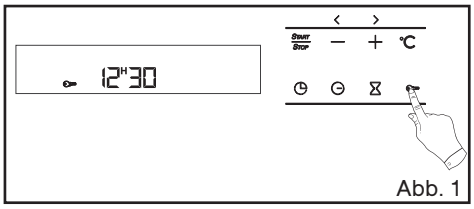


Abb. 1

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste 🔑 drücken.
Die Bedienelemente des Backofens sind wieder zugänglich.

⚠ *Achtung*

Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Backofen nicht gesperrt werden.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 63

• *STAND-BY-MODUS DER ANZEIGE*

- Um bei Nichtbenutzung des Ofen Energie zu sparen, kann die Anzeige in den STAND-BY-MODUS versetzt werden.
Hierzu ist wie folgt vorzugehen:

AKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Ofen muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD OFF” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Die Anzeige erlischt nach 30 Sekunden.

Der Ofen ist jetzt im Stand-by-Modus, nach 30 Sekunden im Uhrzeitmodus geht er automatisch aus.

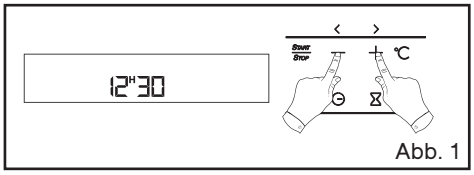


Abb. 1

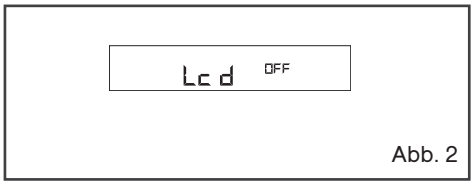


Abb. 2

DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Ofen muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD ON” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Sie haben den STAND-BY-MODUS verlassen, die Anzeige leuchtet ständig.

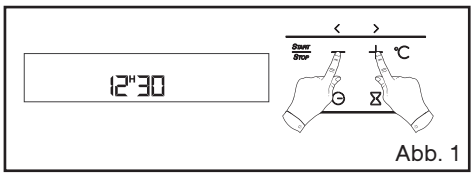


Abb. 1

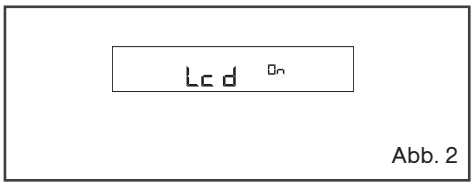


Abb. 2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 64

DE 5 / FUNKTIONSBESCHREIBUNG

FUNKTION *Temperatur* °C	GAREN	KOCHBEISPIELE
100	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
85	Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
75	Das Fleisch bleibt perlmuttfarben, das Kollagen tritt nicht aus	Garen von empfindlichem Fisch (Sardinenfilets, Rotbarbenfilets)
90	Zum Garen von empfindlichen Speisen, Früchten, Kompott	Eier im Topf, gutes Halten gefüllter Tomaten. Schälchen, Cremes.
95		Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.
80	Schonendes Erwärmen	Geschmolzene Schokolade, Butter. Warmes Obst für den sofortigen Verzehr.
55	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Auftauen von Fischfilet vor dem Panieren. Beerenobst, das kalt bleiben muss (für Torten und Soßen).
60		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z. B.: Würstchen)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 65

5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN

DE

LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge		GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	**40 bis 45 Min.**	**100**	Umgedreht in die Schale legen	• Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische des Gemüses ab. Die Angaben in der Spalte *"Zubereitung"* befolgen. • Die Garzeit verändert sich bei unterschiedlichen Mengen nicht. *Beispiel:* 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Überprüfung des Garfortschritts in den dicksten Teil des Gemüses stechen. Wenn es gar ist, spüren Sie keinen Widerstand.
	Spargel	**35 bis 40 Min.**	**100**	Für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	**18 Min.**	**100**	in kleinen Bunden	
	Karotten	**20 bis 22 Min.**	**100**	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	**25 bis 30 Min.**	**100**	in feinen Scheiben	
	Kürbis	**15 bis 20 Min.**	**100**	in Würfeln	
	Pilze	**15 Min.**	**100**	in feinen Lamellen	
	Kohl	**30 bis 35 Min.** **22 Min.** **30 bis 35 Min.**	**100**	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Röschen Wirsing fein geschnitten	
	Zucchini	**10 bis 15 Min.**	**100**	in Scheiben	
	Knollenziest	**20 Min.**	**100**		
	Spinat	**20 Min.** **35 Min.**	**100**	(frisch) während des Garvorgangs umrühren (tiefgekühlt) während des Garvorgangs umrühren	
	Chicoree	**30 Min.**	**100**	Kern entfernt und geteilt längs geschnitten	
	Fenchel	**22 Min.**	**100**	geteilt	
	Grüne Bohnen	**30 bis 35 Min.**	**100**		
	Weiße Rüben	**15 bis 20 Min.**	**100**	in Würfeln	
	Frische Erbsen	**20 bis 25 Min.**	**100**	/	
	Lauch	**25 Min.**	**100**	geteilt	
	Kartoffeln	**25 Min.** **40 bis 45 Min.**	**100**	in Scheiben geschnitten ganz	
MUSCHELN KRUSTENTIERE	Jakobsmuscheln	**10 bis 12 Min.**	**90**	mit Aromastoffen	• Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Miesmuscheln/ Meerschnecken	**20 bis 25 Min.**	**95**	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	**25 Min.**	**95**	/	
	Hummer	**30 bis 35 Min.**	**95**	je nach Gewicht	
	Scampi	**12 bis 15 Min.**	**90**	/	
OBST-CREMES	Äpfel/Pfirsiche/ Birnen/	**10 bis 15 Min.**	**90**	ganz, geschält	• Garzeit der Reife entsprechend.
	Kompotte	**25 Min.**	**95**	Obst in Scheiben	
	Cremes	**10 Min.**	**90**	in Schälchen	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 66

DE 5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
FISCHGERICHTE	Hecht	**25 bis 30 Min.**	**85**	ganz (1 kg)	• *Scheiben: Runde Fischscheiben 2 bis 3 cm dick (180/200 g) pro Person. • Sehr frische Produkte verlangen. • Ganze Fische, so wie sie sind, in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht lösen lässt.
	Kabeljau/Seehecht	**13 bis 15 Min.**	**85**	Scheiben (180 g)*	
	Goldbrasse	**20 bis 25 Min.**	**85**	ganz (1 kg)	
	Geräucherter Schellfisch	**15 Min.**	**75**	Filets	
	Hering	**20 Min.**	**85**	ganz (200 g)	
	Seelachs und Pollack	**15 bis 20 Min.**	**85**	Scheiben (180 g)	
	Seeteufel	**15 Min.**	**80**	je nach Dicke	
	Makrele	**20 Min.**	**85**	ganz (250 g)	
	Merlan/Kabeljau	**15 Min.**	**75**	Filet	
	Rochen	**25 bis 30 Min.**	**80**		
	Rotbarbe	**15 Min.**	**80**	ganz (200 g)	
	Rotbarbe/Seezunge	**10 Min.**	**75**	Filet	
	Kleiner Lachs	**20 Min.**	**85**	dicke Stücke (6 bis 10 cm Länge)	
	Lachs	**15 bis 20 Min.**	**85**	Scheiben (180/200 g)	
	Thunfisch	**20 bis 25 Min.**	**100**	Scheiben (180/200 g)	
	Forelle ganz (1 kg)	**20 bis 25 Min.**	**100**	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH	Rind	**15 bis 30 Min.**	**100**	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	• Anschließend im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filetspitzenscheiben)	**25 Min.**	**100**	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weiß)	**20 bis 25 Min.**	**100**	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
	(Rouladen)	**25 Min.**	**95**		
	Würstchen	**20 Min.**	**90**	Morteauwürstchen (Art Krakauer) 400 g	
	Blutwurst	**10 bis 15 Min.**	**90**		
EIER	Aus sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	**7 Min.**	**100**	Weichgekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		8 Min.	**100**	Etwas härter gekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		10 bis 12 Min.	**100**	Hart	
		5 bis 6 Min.	**100**	Spiegelei: In einer Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90	Im Topf: siehe detaillierte Rezepte: siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN, GRIEß	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht allerdings nicht aus, um diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um das Herabfallen von Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	**30 Min.**	**100**	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	• Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
	Grieß	**20 Min.**	**100**	200 g (1/4 Liter Wasser)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 67

• *REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE*

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.

clearit *Die Erfahrung der Profis im Dienst der Verbraucher*

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen.
Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• *REINIGUNG DES INNENRAUMS (NACH JEDEM GARVORGANG)*

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Garraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halb offener Tür trocknen lassen.

• *REINIGUNG DER WASSERZUFUHRLEITUNG (1 MAL PRO MONAT)*

Das Röhrchen der Wasserzuführung herausschrauben.
Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

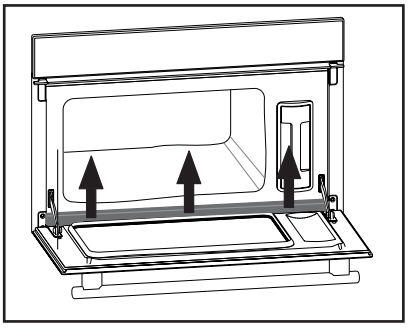
• *REINIGUNG DES DAMPFGENERATORS (1 MAL PRO MONAT)*

1/2 Glas weißen Alkoholessig auf den Generator gießen.
Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.
Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

• *REINIGUNG DER WASSERABLAUFRINNE*

Die Wasserablaufrinne durch Ziehen nach oben ausbauen, abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

Achtung
Die Reinigung des Ofens darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.



99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 68

DE 7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Anzeige leuchtet nicht auf.	*- Fehler in der Stromversorgung des Ofens.* *- Elektronikkarte außer Betrieb.*	*- Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage).* *- Den Kundendienst rufen.*
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	*- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.* *- Die Türdichtung ist fehlerhaft.*	*- Den Kundendienst rufen.*
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	*- Die Lampe ist außer Betrieb.* *- Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.*	*- Die Lampe austauschen.* *- Den Ofen anschließen oder die Schmelzsicherung austauschen.*

Achtung
- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

Empfehlung
Wenn Sie die Störung nicht beheben konnten, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 69

Achtung
- Den Ofen vor jedem Eingriff an der Glühlampe von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen und eventuell den Backofen abkühlen lassen.

Empfehlung
Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs den Ausbau.

• *WECHSEL DER GLÜHLAMPE*

Die Glühlampe befindet sich hinten rechts im Garraum.
-Den Ofen vor jedem Eingriff an der Glühlampe von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.
-Die Glasabdeckung um eine viertel Drehung nach links drehen.
-Die Glühlampe in die gleiche Richtung losschrauben.

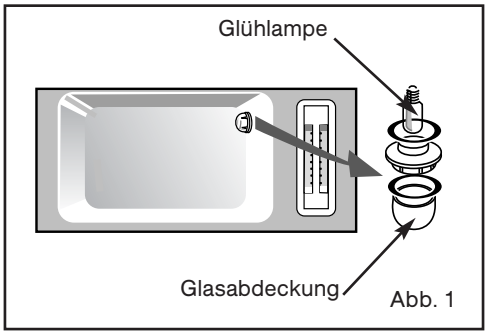


Abb. 1

Techn. Daten der Glühlampe:
- 15 W - 220 - 240 V
- 300 °C - E 14-Sockel

- Glühlampe wechseln und anschließend die Glasabdeckung wieder einsetzen. Dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
- Den Ofen wieder anschließen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 70

• *REPARATURARBEITEN*

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.

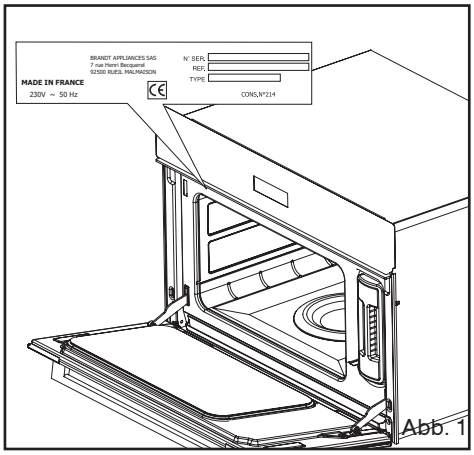


Abb. 1

ORIGINAL-ERSATZTEILE
Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich ***zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 71

De Dietrich

FR 02

DA 25

DE 48

EN 71

ES 94

IT 117

NL 140

PT 163

Dear Customer,

*You have purchased a **DE DIETRICH** oven and we would like to say thank you.*

Our research teams have designed a new generation of appliances for you, which, thanks to their quality, esthetics and technological advances have resulted in exceptional products, a testament to our know-how.

*Your new **DE DIETRICH** oven will fit in harmoniously in your kitchen, combining top cooking performance with ease of use. Our wish is to offer you a product of excellence.*

*In the **DE DIETRICH** line of products, you will also find a wide range of cookers, hobs, ventilation hoods, dishwashers, built-in refrigerators, which can be coordinated with your new **DE DIETRICH** oven.*

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

You can also log on to our web site:
***www.dedietrich-electromenager.com** where you will find our latest innovations as well as useful and additional information.*

DE DIETRICH
Setting New Values

www.dedietrich-electromenager.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

Attention:
Before installing and using your appliance, please read this Installation and Usage Guide carefully, which will allow you to quickly familiarize yourself with its operation.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 72

EN TABLE OF CONTENTS

1 / INFORMATION FOR THE USER
- Steam cooking 73
- Safety instructions 74
- Care for the environment 75

2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Choice of location 76
- Fitting 76
- Electric connection 77

3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE
- Operating principle 78
- Introduction to your oven 78
- Accessories 79
- Introduction to the programmer 80
- Introduction to the selecting touch controls 80

4 / USING YOUR APPLIANCE
- Setting and adjusting the time 81
- Preprogrammed cooking time 81
- Steam cooking 82
- Cancelling cooking in progress 83
- At the end of a cooking programme 83
- Water management 83
- Delayed cooking 84
- Using the timer function 85
- Control panel locking (child safety device) 85
- Display stand-by mode 86

5 / FUNCTION DESCRIPTION AND COOKING CHART 87

6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE
- Cleaning the outer surfaces 90
- Cleaning the cavity 90
- Cleaning the water intake tube 90
- Cleaning the steam generator 90
- Cleaning the gutter 90

7 / TROUBLESHOOTING 91
- Changing the bulb 92

8 / AFTER-SALES SERVICE
- Repairs 93

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 73

• *STEAM COOKING*

Overview

Steam cooking presents nothing but advantages if you follow the instructions for use. Healthy and natural, steam cooking preserves the full flavour of foods. A delicate sauce or aromatic herb seasonings add that something extra that makes the difference.

This kind of cooking releases no odours. There is no need to season the cooking water with herbs or spices; however, you can flavour a fish by placing it on a bed of seaweed or make a savoury poultry dish by adding a bunch of rosemary or tarragon.

You can simultaneously cook meat, fish and vegetables.
Steam cooking gently reheats pasta, rice and mashed potatoes with no risk of food sticking or drying out.
It facilitates cooking custard creams and tarts, rice pudding... covered with aluminium foil, the condensation water does not add moisture to the preparations.

There is no need to season before cooking, not even the steam water.
To make meat look more appetising, quickly brown it on all sides with hot butter in a pan.

Compared to boiling, steam offers nothing but advantages:

It is quick: cooking starts immediately whereas for food in a water-filled dish, the cook time only begins counting down once the water returns to a full boil.

It is healthy: vitamins (those that are water soluble) and minerals are well preserved because they scarcely dissolve in the condensation water that touches the food.

Moreover, no fats are used for this type of cooking.
The steam maintains the taste of food. It does not add odours, nor the taste of the grill or the pan. Furthermore, it takes nothing away because the food is not diluted in the water.

Words of advice: there is no point in using this cooking method to prepare fish that is not fresh or vegetables left in the refrigerator for a week: the results will be catastrophic!

Therefore do not hesitate to save both time and money by cooking items side by side, but without touching. For example, you can cook a fish next to a dessert.

Steam is also appropriate for blanching, defrosting and reheating or even keeping warm, especially sauces.

First use a very small amount of fat to heat meats like poultry, veal and pork so that they take on an appetizing browned appearance. Then finish cooking them using the steam method.

Cut into pieces, food cooks faster and more evenly than if left whole.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 74

Warning

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY INSTRUCTIONS*

– This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.
– This appliance is not intended for use by people with (including children) impaired physical, sensorial or mental abilities, or people lacking in knowledge or experience, unless they receive prior supervision or instructions on using the appliances through a person responsible for their safety.
– When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.
– Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
– Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
– Keep young children away from the appliance while it is in operation. In this way you will avoid the danger of them being burned by knocking over cooking recipients.
– Never pull your appliance by the door handle.
– During cooking, ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can do its job properly.
– When in use, the appliance becomes hot. Do not touch the heating elements located inside the oven. In doing so, you would run the risk of suffering serious burns.
– When placing dishes inside or removing them from the oven, use heat-protective kitchen gloves.
– At the end of cooking, do not touch the dishes with bare hands.
– Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.
– The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
– Intensive and prolonged use of the appliance may give rise to the need for additional ventilation, by opening a window, or by increasing the power of the mechanical fan.
– Additionally to the accessories supplied with your oven, only use dishes which resist high temperatures (follow the manufacturer's instructions).
– After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety concerns).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 75

• *CARE FOR THE ENVIRONMENT*

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive EC/2002/96 relating to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

Warning

Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

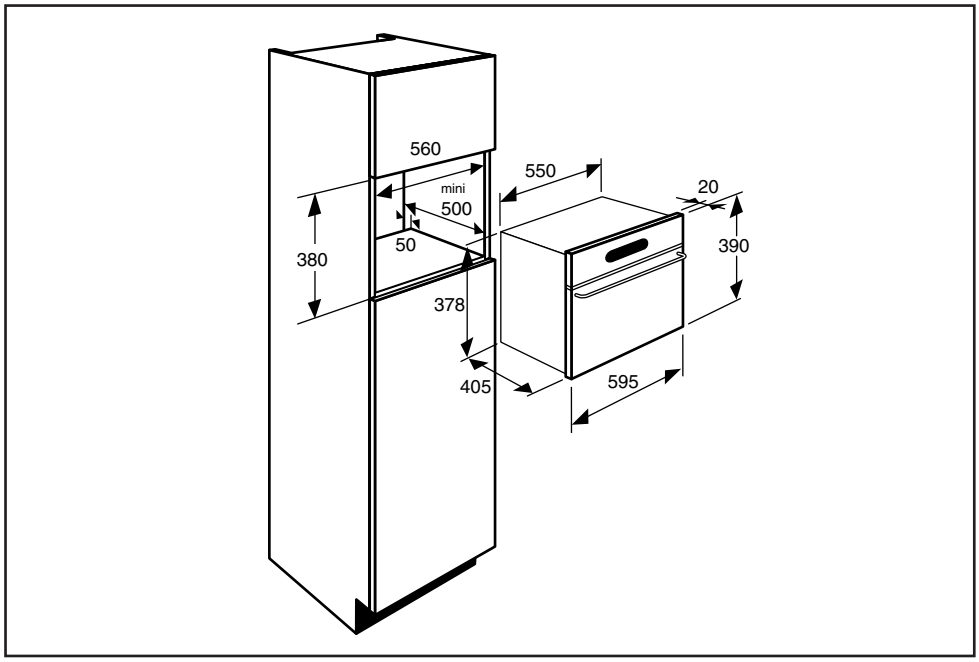
This appliance complies with the following European directives:

- low voltage Directive EEC/73/23 modified by directive EEC/93/68 for insertion of EC marking.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC modified by directive 93/68/EEC for insertion of EC marking.

- EC regulation no. 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 76



• CHOICE OF LOCATION

The diagrams above determine the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.
The oven may be installed either under a worktop or in a column of cabinetry (open or closed) that has the appropriate dimensions for built-in installation.

• For greater stability, attach the oven in the cabinet with 2 screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel.

• FITTING

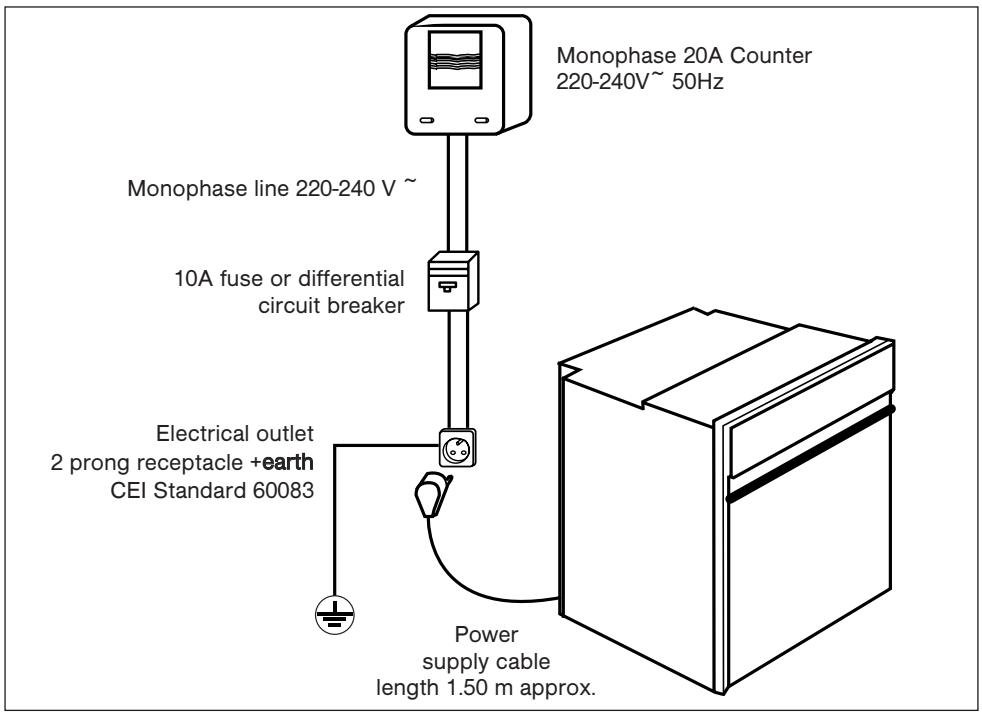
To do this:

1) Drill a Ø 2 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
2) Attach the oven with the two screws.

Tip
To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to seek advice from a household appliance specialist.

Warning
We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing.
If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, call upon a professional electrician.
If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 77



• *ELECTRIC CONNECTION*

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

Ensure that:
- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a (standardised) power cable with 3 conductors of 1.5mm2 (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid via the intermediary of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standardised power socket or via an all-pole cut-off device or in compliance with the installation rules.

Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
In the case of connection to an electric wall socket, it must remain accessible after installation.

The fuse in your set-up must be 10 amperes. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its After-Sales Service Department or a similarly qualified person to avoid danger.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 78

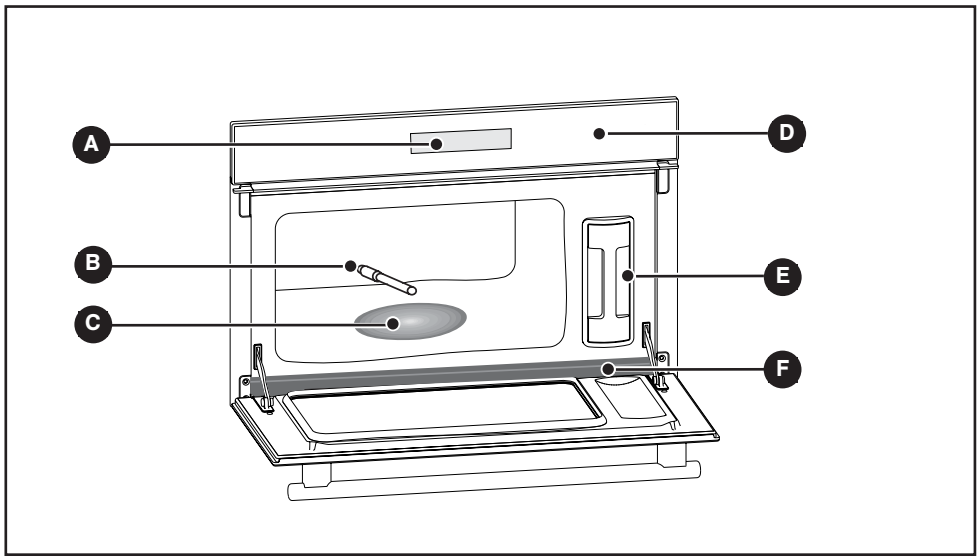
• *OPERATING PRINCIPLE*

The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with a hot surface located in the lower part of the cavity:
this is the steam generator.
There is no need to add water to the cooking dish. To guarantee REAL STEAM COOKING, your oven is furnished with specially designed cookware that will allow for perfect cooking.

Warning
You MUST fill the water tank to the max. level before cooking. Return the tank to its housing by firmly pushing ALL THE WAY until you feel the tank LOCK INTO POSITION.

Warning
When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children away.

• *INTRODUCTION TO YOUR OVEN*



- **A** Display
- **B** Water intake tube
- **C** Steam generator
- **D** Control panel
- **E** Tank
- **F** Gutter

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 79

• *ACCESSORIES*

• *Food dish (fig.1)*

Pierced stainless steel cooking dish to prevent contact between food and the condensation water.

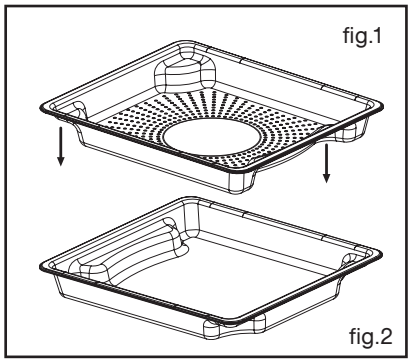


fig.1
fig.2

• *Condensate dish (fig.2)*

Dish that makes it possible to recover the condensation water.

Tip
When cooking place the fig.1 dish on the fig.2 dish in reverse order so that that do not fit into each other (see diagram).

When storing place the fig.1 dish on the fig.2 dish in the same order so that that they fit into each other.

• *Grid (fig.3)*

Stainless steel removable support grid: it must be placed in the oven.

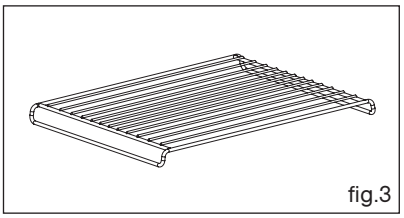


fig.3

Tip
The cookware may be cleaned in the dishwasher.

• *Removable tank (fig.4)*

Tank that allows for independent water supply to the oven.
Its capacity is approximately one litre (maximum level).

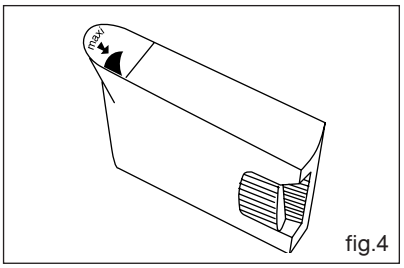
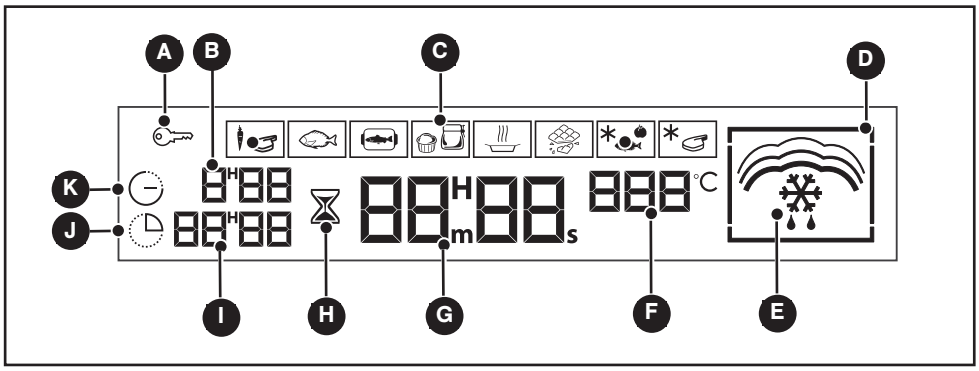


fig.4

Warning
Demineralised water must not be used (not for human consumption).

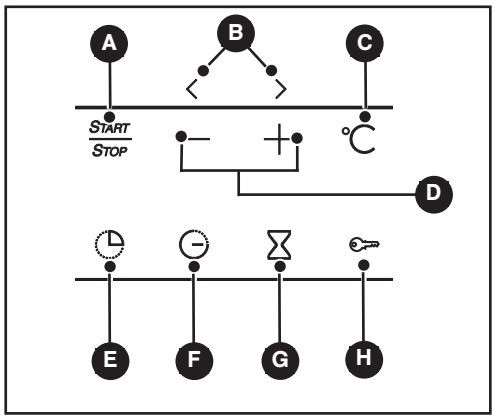
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 80

• *INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER*



- **A** Control panel lock indicator (child safety device).
- **B** Cooking time indicator
- **C** Cooking modes display
- **D** Water circuit problem indicator
- **E** Cooking time indicator
- **F** Oven temperature display.
- **G** Clock or timer display
- **H** Timer indicator
- **I** Cooking end time display
- **J** Cooking end time indicator
- **K** Cooking time display

• *INTRODUCTION TO THE SELECTING TOUCH CONTROLS*



- **A** Start / Stop
- **B** Cooking mode selection
- **C** Cooking temperature
- **D** Touch controls
- **E** Cooking time
- **F** End of cooking
- **G** Timer
- **H** Locking

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 81

• How to set the time

- When supplied with electricity

The display flashes at 12:00 (fig.1)

Set the time by pressing the + or - touch controls (holding your finger on the touch control allows you to scroll through the numbers rapidly) (fig.2).

Example: 12:30

Press the ***START*** touch control to validate. The display stops flashing.

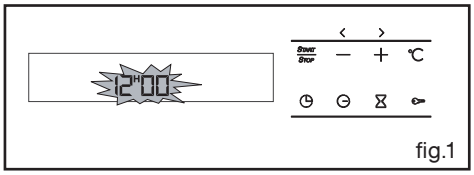


fig.1

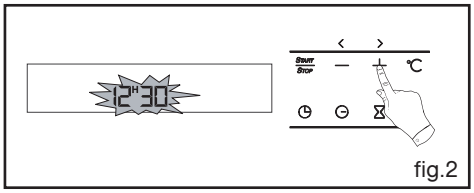


fig.2

• How to change the time

- To reset the time on the clock

Press and hold the ◷ touch control for a few seconds until the display is flashing (fig.1), then release.
Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the + and - touch controls (fig.2).

Press the ***START*** touch control to validate.

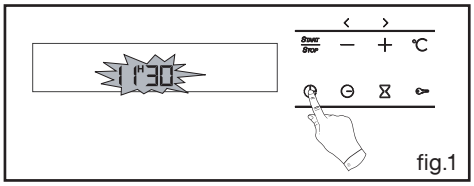


fig.1

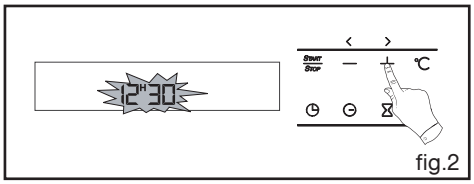


fig.2

• COOKING TIMES PROGRAMMED FOR DIFFERENT FUNCTIONS

Cooking Temperature °C	*Time preprogrammed*	*Min. setting time*	*Max. setting time*
100	25 minutes	5 minutes	1 hour
85	15 minutes	5 minutes	1 hour
75	15 minutes	5 minutes	1 hour
90	20 minutes	5 minutes	1 hour
95	30 minutes	5 minutes	1 hour
80	15 minutes	5 minutes	1 hour
55	30 minutes	5 minutes	1 hour
60	30 minutes	5 minutes	1 hour

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:22 Page 82

• *IMMEDIATE STEAM COOKING AT 100°C*

YOUR OVEN HAS 8 STEAM COOKING FUNCTIONS

Warning
Never turn on the oven without first putting water in the tank.

Press once on the START touch control to select the function (fig.1).
Press the START button a second time to access the cooking time settings.

SETTING THE COOKING TIME:
- 0:25 flashes (fig.2).
- Adjust by pressing the + or – buttons.
Example: 30 minutes

SETTING THE TEMPERATURE WITH THE

FUNCTION ONLY :
- Press the **°C** touch control until the "°C" symbol begins flashing (fig.3).
- Adjust by pressing the - touch control to change the temperature.
Example: 90°C
- Make sure that the door is firmly closed.

Confirm your selection by pressing START.
Your oven starts by counting down second by second.

If necessary, cooking can be stopped by pressing on START/STOP for 1 second.

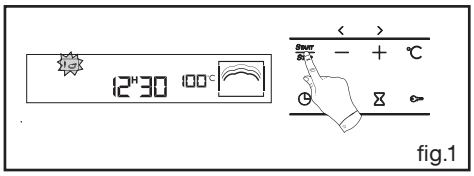


fig.1

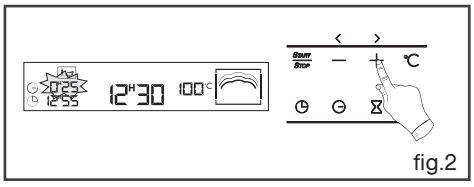


fig.2

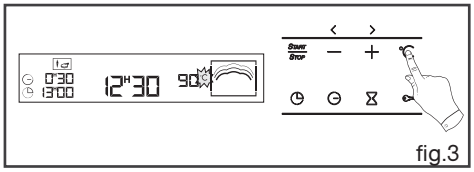


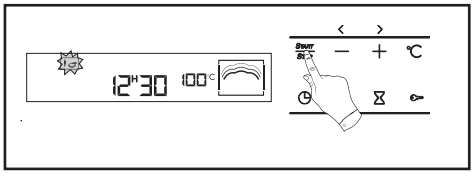
fig.3

Tip
To avoid compromising the cooking results, do not open the appliance door during cooking.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 83

• *CANCELLING COOKING IN PROGRESS*

You can stop cooking at any time by pressing the Stop touch control (press and hold for approximately one second).
If steam generation has not yet begun (approximately 1 minute), the oven stops immediately and the time disappears.
If steam generation has already begun, the time converts to 3 minutes; a countdown begins and the steam escapes before the door is opened.



• *AT THE END OF A COOKING PROGRAMME*

0m00s is displayed. The display animation ceases. Discontinuous beeps are emitted for three minutes.
To silence the beeps, press the Stop touch control or open the door.

Warning
You MUST empty the tank.

• *WATER MANAGEMENT*

In the event of a water circuit-related problem during cooking, the ☐ indicator appears and a beep is emitted.(fig.1).
This error is specifically associated with:
- An empty tank.
- A poorly fitted tank.

After checking these two items, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.

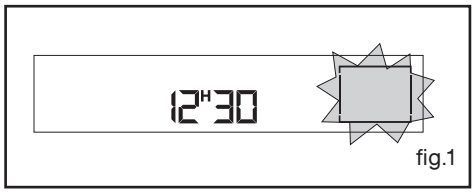


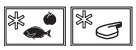
fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 84

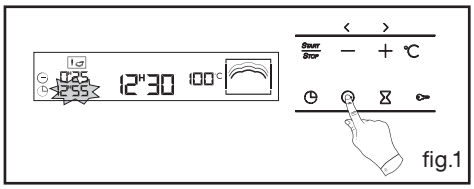
• *DELAYED COOKING*

• Delayed cooking with programmed cooking end

Delayed cooking is possible in all cases **except for defrosting functions**:

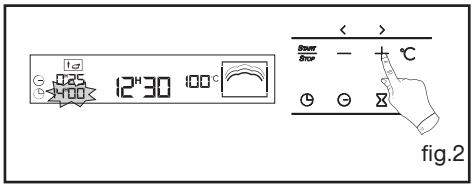


- Proceed as for an immediate cooking programme, after entering the cooking time,
- Press the "end of cooking" touch control, the end of cooking time appears and flashes, to indicate that it is now possible to set the time.
Example: It is 12:30 (fig.1).



You programmed a cooking time of 25 minutes.
The displayed end of cooking time is 12:55.

- Adjust the end of cooking time by pressing the + or - touch controls.
Example: End of cooking 14:00 (fig.2).
-Confirm with the "End of cooking" .



Once the cooking end time has been programmed, the time comes back on the display.
After these steps, oven heating is delayed so that cooking ends at 14:00.
When the cooking cycle is finished, a series of beeps is emitted for several minutes You can stop the beeps by pressing START/STOP for one second.

Tip:

You can view or change the end of cooking by pressing the touch control. To cancel your programme, press the START/STOP touch control.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 85

• *USING THE TIMER FUNCTION*

- Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.

In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the ⧗ button (fig.1).

The ⧗ timer symbol and 0m00s flash

- Adjust the chosen time by pressing the + or - touch controls (max 59 minutes 50 seconds) (fig.2).
- Press the START touch control to validate.

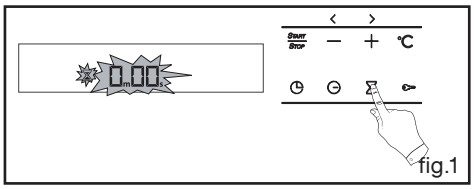


fig.1

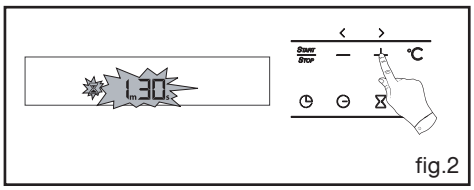


fig.2

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.
Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.
The beeps can be stopped by pressing any touch control.

⚠ *Warning*

It is possible to change or cancel the timer programme at any time by turning it to 0:00 and pressing the START/STOP.

• *LOCKING THE CONTROLS (CHILD SAFETY) OVEN OFF*

You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

When the oven is off, hold down the 🔑 touch control for a few seconds; a "key" will then be displayed on the screen -> access to the oven controls is now blocked (fig.1).

To unlock access, hold down the 🔑 touch control for a few seconds.
The oven controls are once again accessible.

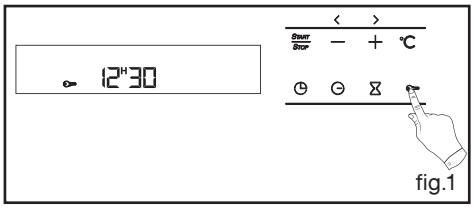


fig.1

⚠ *Warning*

You cannot lock the oven if you have programmed a cooking cycle.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 86

• *DISPLAY STAND-BY MODE*

- To limit your oven's consumption of energy when it is not in use, you may put it on STAND-BY MODE.
To do so, perform the following procedure:

ACTIVATION OF STAND-BY MODE:

Your oven must be in time display mode.
- Press the + and – touch controls simultaneously for 5 seconds (fig.1).
- Your display indicates "LCD OFF" (fig.2).
- Release the buttons.
- 30 seconds later, your display will turn off.

Your oven is now in stand-by mode, it will automatically turn off after 30 seconds in time display mode.

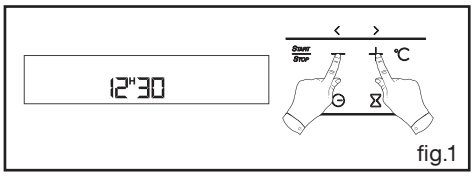


fig.1

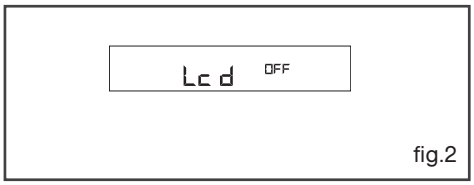


fig.2

DEACTIVATION OF STAND-BY MODE:
- Your oven must be in time display mode.
- Press the + and – touch controls simultaneously for 5 seconds (fig.1).
- Your display indicates "LCD ON" (fig.2).
- Release the buttons.
- You are out of STAND-BY MODE, your display will remain on constantly.

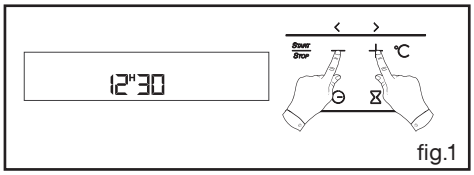


fig.1

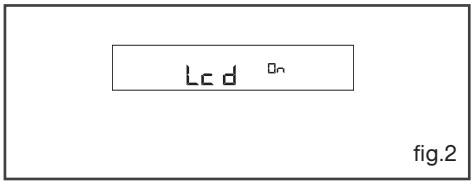


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 87

FUNCTIONS *Temperature* °C	COOKING	COOKING EXAMPLES
100	Steam cooking mode most often used	Vegetables and meats
85	For cooking fragile food	Delicate whole fish (trout)
75	The meat remains iridescent, the collagen does not appear	Cooking delicate fish (sardine fillets, red mullet)
90	For cooking fragile food, fruit, compotes	Boiled eggs; stuffed tomatoes that maintain their shape. Ramekins, custard creams, etc.
95		Terrines, chicken liver. Reheating cooked dishes
80	Low heat	Melting chocolate, butter. Slightly warm fruit for immediate serving
55	Slow defrosting without cooking	Defrosting fish fillets before breading. Berries that must remain cool (for pies and sauces)
60		Defrosting meats before grilling (e.g.: sausages)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 88

EN 5 / OVEN COOKING CHART

	FOOD whatever the quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
VEGETABLES	Artichokes (small)	**40 to 45 min.**	**100**	Placed upside down in the dish	• These times depend on the type, size and freshness of the vegetables. Follow the indications that appear in the *"Preparations"* column. • The cooking time remains the same regardless of the quantity to be cooked. *Example:* 1 or 4 artichokes require the same cooking time. • To check the level of cooking, insert the tip of a knife into the thickest part of the vegetable; if it is cooked there should be no resistance.
	Asparagus	**35 to 40 min.**	**100**	For tips only, decrease cooking time	
	Broccoli	**18 min.**	**100**	In small bunches	
	Carrots	**20 to 22 min.**	**100**	In thin, round slices	
	Celeriac	**25 to 30 min.**	**100**	In thin slices	
	Pumpkin	**15 to 20 min.**	**100**	In cubes	
	Mushrooms	**15 min.**	**100**	In thin strips	
	Cabbage	**30 to 35 min.** **22 min.** **30 to 35 min.**	**100**	Brussels sprouts Cauliflower in small bunches Green, chopped	
	Courgettes	**10 to 15 min.**	**100**	In round slices	
	Chinese artichokes	**20 min.**	**100**		
	Spinach	**20 min.** **35 min.**	**100**	(fresh) stir while cooking (frozen) " "	
	Endives	**30 min.**	**100**	Core removed, cut in half lengthwise	
	Fennel	**22 min.**	**100**	Cut in half	
	Green beans	**30 to 35 min.**	**100**		
	Turnips	**15 to 20 min.**	**100**	In cubes	
	Fresh peas	**20 to 25 min.**	**100**	/	
	Leeks	**25 min.**	**100**	Cut in half	
	Potatoes	**25 min.** **40 to 45 min.**	**100**	Cut in round slices Whole	
SHELLFISH CRUSTACEANS	Scallops	**10 to 12 min.**	**90**	With seasoning	• Place the scallops on the grid of the glass dish, add aromatic herbs. • Place the shell fish on a bed of seaweed.
	Mussels/periwinkles	**20 to 25 min.**	**95**	With seasoning	
	Crabs/hermit crabs	**25 min.**	**95**	/	
	Lobsters	**30 to 35 min.**	**95**	Depending on weight	
	Langoustines	**12 to 15 min.**	**90**	/	
FRUITS PUDDINGS	Apples/pears/ peaches	**10 to 15 min.**	**90**	Whole, peeled	• Times depend on ripeness.
	Compote	**25 min.**	**95**	Fruit in strips	
	Custard creams	**10 min.**	**90**	In ramekins	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 89

5 / OVEN COOKING CHART

EN

	FOOD whatever the quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
FISH	Northern pike	25 to 30 min.	85	Whole (1 kg)	• *Steaks: round slices of fish of 2 to 3 cm in thickness (180/200g) per person. • Insist on very fresh products. • Place whole fish in the dish as is or on bay leaves, fennel or other aromatic herbs. • As soon as cooking is complete, remove the skin, which will detach easily.
	Cod/hake	13 to 15 min.	85	Steaks (180 g)*	
	Sea bream	20 to 25 min.	85	Whole (1kg)	
	Haddock	15 min.	75	Filets	
	Herring	20 min.	85	Whole (200g)	
	Pollack/black cod	15 to 20 min.	85	Steaks (180 g)	
	Monkfish	15 min.	80	Depending on thickness	
	Mackerel	20 min.	85	Whole (250g)	
	Atlantic cod	15 min.	75	Filets	
	Ray	25 to 30 min.	80		
	Red mullet	15 min.	80	Whole (200g)	
	Red mullet/Sole	10 min.	75	Filets	
	Spotted dogfish	20 min.	85	Thick steaks (6 to 10 cm in length)	
	Salmon	15 to 20 min.	85	Steaks (180/200 g)	
	Tuna	20 to 25 min.	100	Steaks (180/200 g)	
	Trout Whole (1kg)	20 to 25 min.	100	Whole (200g) 13 to 15 min.	
MEATS	Beef	15 to 30 min.	100	Roast 800 g.: 55 to 60 min.	• Then brown under the grill in another dish.
	Pork (tenderloin)	25 min.	100	Chicken thighs: 35 to 40 min.	
	Poultry (breast) (stuffed)	20 to 25 min. 25 min.	100 95	Roast turkey: 50 -60 minutes.	
	Sausages	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Boudins	10 to 15 min.	90		
EGGS	Start with very fresh eggs kept at room temperature	7 min.	100	Boiled: placed directly on the grid.	
		8 min.	100	Softboiled: placed directly on the grid.	
		10 to 12 min.	100	Hard-boiled	
		5 to 6 min.	100	Sunny side up: broken in an individual dish placed on the grid and covered with cooking wrap.	
			90	Cocotte: See detailed recipes.	
RICE, PASTA SEMOLINA	Place directly in a dish then cover with water or milk. The steam is not enough to saturate these inflating foods. Place a sheet of aluminium foil on the dish to prevent water droplets from falling in.				
	Rice pudding	30 min.	100	100 g rinsed rice - 20 cl milk - 2 dessertspoons sugar	• Fluff with a fork when cooking is complete.
	Semolina	20 min.	100	200 gr (1/4 litre water)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 90

• *CLEANING THE OUTER SURFACES*

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth.
Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

Professional expertise
working for you at home

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• *CLEANING THE CAVITY (AFTER EACH USE)*

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

• *CLEANING THE WATER INTAKE TUBE (ONCE A MONTH)*

Remove the water intake tube by unscrewing it
Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thin skewer or a knitting needle).

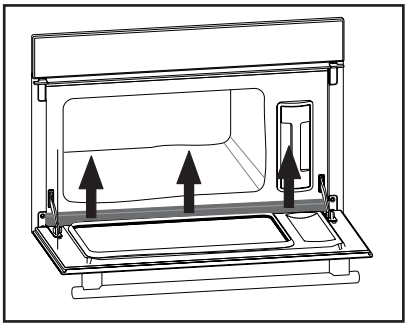
• *CLEANING THE STEAM GENERATOR (ONCE A MONTH)*

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the element.
Let sit for a few minutes, then clean and rinse with water.
Do not use sponges or abrasive powders, nor coffee maker cleaning agents.

• *CLEANING THE GUTTER*

Remove the gutter by pulling it upward. Wipe it off and return it to its position using the three notches provided.

Warning
The oven should not be cleaned with a steam cleaner.



99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 91

7 / TROUBLESHOOTING

EN

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
Your display does not light up.	*- Oven is not connected to power source.* *- Electronic board is not functioning.*	*- Check that the appliance is receiving electricity (right fuse).* *- Call the After Sales Service Department.*
Water or steam leak around the door during cooking.	*- The door is not properly closed.* *- The door seal is defective.*	*- Call the After Sales Service Department.*
The oven light is not working.	*- The light is out of order.* *- The oven is not connected or the fuse is not working.*	*- Replace the light.* *- Connect the oven or replace the fuse.*

Warning

- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip

In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 92

Warning
- Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

Tip
To unscrew the port and the bulb, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

• *CHANGING THE BULB*

The bulb is located at the back right of your oven's cavity.
- Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock.
- Turn the view port a quarter turn to the left.
- Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:
- 15 W - 220-240 V
- 300°C - E 14 cap

- Replace the bulb then reposition the view port, making sure the joints are correctly positioned.
- Reconnect your oven.

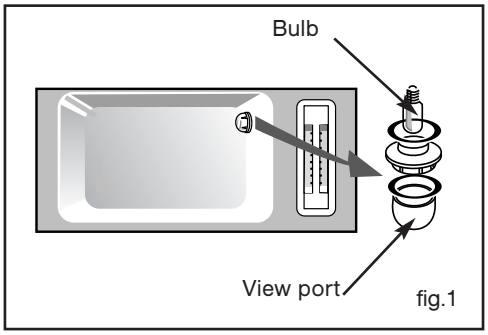


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 11:23 Page 93

• *REPAIRS*

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's complete reference (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (fig.1).

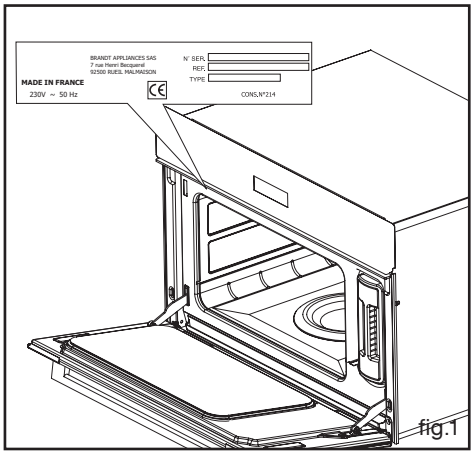


fig.1

SPARE PARTS
During any servicing, ask that they use only ***genuine replacement parts.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 94

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Estimado cliente, estimada clienta:

*Acaba de adquirir un horno **DE DIETRICH** por lo que le quedamos sumamente agradecidos.*

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

*Su nuevo horno **DE DIETRICH** se integrará armoniosamente en su cocina combinando perfectamente el dominio tecnológico, las prestaciones de cocción y la facilidad de utilización. Hemos querido ofrecerle un producto óptimo.*

*En la gama de productos **DE DIETRICH**, también encontrará un amplio surtido de cocinas, placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá combinar con su nuevo horno **DE DIETRICH**.*

Por supuesto, con el deseo permanente de satisfacer al máximo sus exigencias con relación a nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición para responder a todas sus preguntas o sugerencias (datos al final de este manual).

Asimismo, visite nuestra página web:
***www.dedietrich-electromenager.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones y otras informaciones útiles y adicionales.*

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

www.dedietrich-electromenager.com

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características relacionadas con los avances.

Importante:
Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 95

ÍNDICE ES

1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO
- La cocción al vapor — 96
- Consignas de seguridad — 97
- Respeto del medio ambiente — 98

2 / INSTALACIÓN DEL APARATO
- Elección del emplazamiento — 99
- Empotramiento — 99
- Conexión eléctrica — 100

3 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO
- Principio de funcionamiento — 101
- Presentación del horno — 101
- Accesorios — 102
- Presentación del programador — 103
- Presentación de los mandos de selección — 103

4 / UTILIZACIÓN DEL APARATO
- Cómo ajustar y modificar la hora — 104
- Duraciones de cocciones preprogramadas — 104
- Cocción al vapor — 105
- ¿Cómo detener la cocción? — 106
- Fin del tiempo de cocción — 106
- Gestión del agua — 106
- Cocción retardada — 107
- Utilización de la función minutería — 108
- Bloqueo de los mandos (seguridad niños) — 108
- Modo pantalla en espera — 109

5 / DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES Y CUADRO DE COCCIÓN — 110

6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO
- Limpieza de la superficie exterior — 113
- Limpieza de la cavidad del horno — 113
- Limpieza del tubo de llegada del agua — 113
- Limpieza del generador de vapor — 113
- Limpieza de la bandeja recolectora — 113

7 / EN CASO DE ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO — 114
- Cambio de bombilla — 115

8 / SERVICIO TÉCNICO
- Intervenciones — 116

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 96

• *LA COCCIÓN AL VAPOR*

Generalidades

La cocción al vapor es altamente benéfica si se sigue el modo de utilización. Sana y natural, la cocción al vapor conserva el sabor de los alimentos. Una salsa ligera o hecha con hierbas aromáticas bastará para darle un toque diferente a sus comidas.

La cocción al vapor no transmite ningún olor, por lo que no es necesario agregar hierbas o especias para aromatizar el agua de cocción. Sin embargo, si desea perfumar ligeramente un pescado, usted puede, por ejemplo, cocinarlo en un lecho de algas, y en el caso de las aves, utilizar un lecho de romero o estragón.

Puede además cocinar simultáneamente carnes, pescados y vegetales.
Le permite recalentar pastas, arroz y puré, sin alterar su consistencia y sin resecarlos.
Facilita la cocción de cremas, flanes, pasteles de arroz... cubiertos con papel de aluminio, el agua de condensación no los reblandece.

No es necesario salar los alimentos antes de cocinarlos, ni siquiera el agua de cocción.
Para que las carnes tengan un aspecto más suculento, coloque mantequilla en una sartén y dórelas rápidamente por cada lado.

Comparada con la cocción en agua, las ventajas de la cocción al vapor son innumerables:

Es rápida: la cocción empieza inmediatamente. En el caso de los alimentos cocinados en un recipiente con agua, la cocción sólo empieza en el momento de la ebullición.

Es sana: los alimentos conservan sus vitaminas (sobre todo las denominadas hidrosolubles) y sales minerales, ya que a penas se disuelven en el agua condensada que los envuelve.

Además, este tipo de cocción no necesita ningún tipo de materia grasa.
El vapor respeta el sabor de los alimentos, ya que no agrega ningún olor o sabor a quemado o tostado, ni tampoco lo disminuye al no estar éstos sumergidos en el agua.

Desventaja: si desea cocinar al vapor un pescado que no está fresco o un vegetal que ha pasado una semana en el refrigerador, el resultado será catastrófico.

Ya que el vapor no transmite ni sabores ni olores; por lo tanto, no dude en ahorrar tiempo y dinero cocinando al mismo tiempo un pescado y un postre, por ejemplo, colocándolos en el horno, uno al lado del otro, evitando por supuesto cualquier tipo de contacto entre ambos.

El vapor es también ideal para blanquear, descongelar, recalentar o para mantener calientes los alimentos, sobre todo las salsas.

Para que las carnes (ave, ternera, cerdo) adquieran un aspecto más suculento, saltéelas primero en una sartén con un poco de mantequilla o aceite y déjelas dorar ligeramente . Después, termine de cocinarlas al vapor.

Para aumentar la velocidad de cocción y lograr una cocción más homogénea, corte los alimentos en trozos.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 97

Importante

Conserve este manual con el aparato. Si debe venderlo o cederlo a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él. Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.

• *CONSIGNAS DE SEGURIDAD*

– Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Sirve exclusivamente para la cocción de productos alimentarios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
– Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, por intermedio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
– Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.
– Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.
– No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro par usted.
– Mantenga alejados del aparato a los niños pequeños mientras esté funcionando. Evitará así que se quemen si vuelcan un recipiente de cocción.
– No tire del aparato de la empuñadura de la puerta.
– Durante la cocción, compruebe que la puerta del horno está cerrada para que la junta de estanqueidad pueda desempeñar correctamente su función.
– El aparato se calienta cuando está siendo utilizado. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno, ya que podría sufrir graves quemaduras.
– Utilice guantes térmicos de cocina para introducir o sacar los platos del horno.
– Después de una cocción, no debe agarrar el recipiente con las manos desnudas.
– No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y no deje que se suban o se sienten los niños en ella.
– Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
– Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una aireación adicional abriendo la ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica.
– Además de los accesorios suministrados con su horno, utilice únicamente bandejas resistentes a altas temperaturas (siga las instrucciones de los fabricantes).
– Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición parada.
– No utilice aparatos de vapor o a alta presión para limpiar el aparato (exigencias relativas a la seguridad eléctrica).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 98

ES 1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO

• *RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE*

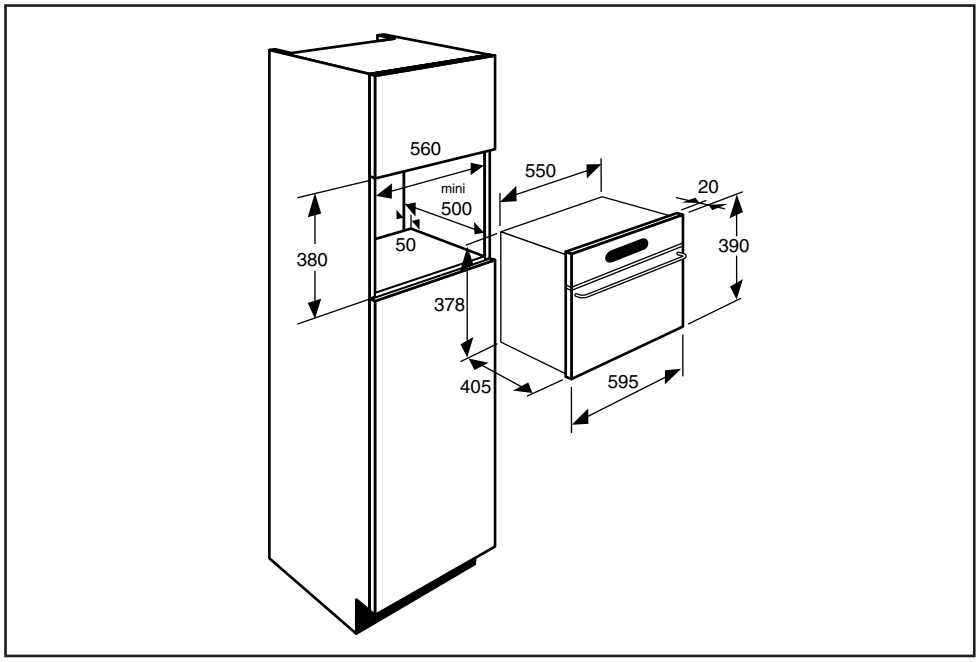
– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.
– Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los viejos aparatos no se deben mezclar con los demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de los aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

–Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Atención
La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.
Este aparato es conforme con las siguientes directivas europeas:
- Directiva Baja Tensión 73/23/CEE modificada por la directiva 93/68/CEE para la colocación de la marca CE.
- Directiva Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE modificada por la directiva 93/68/CEE para la colocación de la marca CE.
- Reglamento CE n° 1935/2004 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 99



• *ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO*

Los esquemas anteriores determinan las cotas de un mueble que permitirá alojar el horno.
Se puede instalar el horno indistintamente bajo una encimera o en un mueble en columna (abierto o cerrado) que tenga las dimensiones de empotramiento adecuadas.

• Para más estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos con este objeto en los montantes laterales.

• *EMPOTRAMIENTO*

Para ello:

1) Haga un agujero de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se astille la madera.
2) Fije el horno con los 2 tornillos.

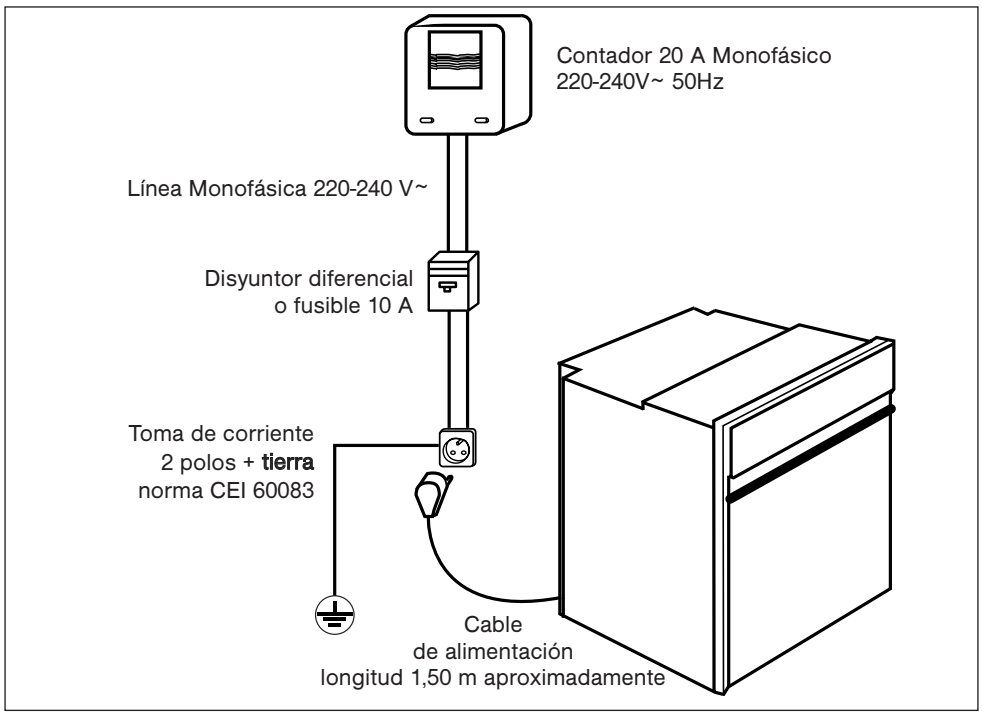
Consejo

Para tener la seguridad de que la instalación es conforme, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

Atención

No asumimos ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.
Si la instalación eléctrica de su campana obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.
Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 100



• *CONEXIÓN ELÉCTRICA*

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. Al efectuar la instalación y las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles estarán cortados y quitados.

La conexión eléctrica se deberá realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

Compruebe que:
- la potencia de la instalación es suficiente,
- las líneas de alimentación están en buen estado
- el diámetro de los cables es conforme con las normas de instalación.

El horno se debe enchufar con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1,5mm2 (1f + 1N + tierra), conectado a la red 220-240V~monofásica mediante una toma de corriente 1f +1 neutro + tierra normalizada CEI 60083 o un dispositivo de corte omnipolar o de acuerdo con las normas de instalación.

Atención

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne ⏚ del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.
En caso de que se conecte con una toma de corriente, ésta debe permanecer accesible una vez instalado el aparato.

El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios.
Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 101

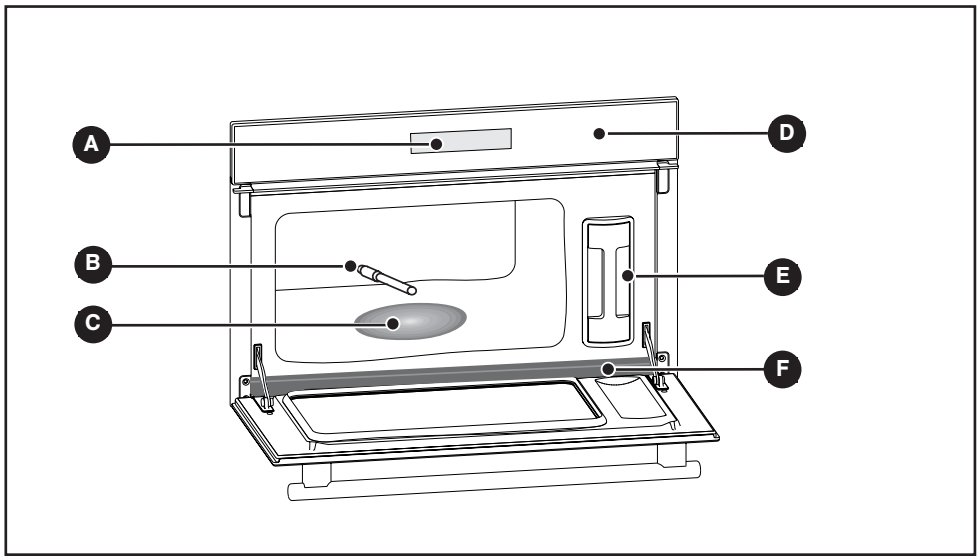
• *PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO*

El agua que contiene el depósito llega a la cavidad por un tubo. Este agua se transforma en vapor al entrar en contacto con una superficie caliente colocada en la parte inferior de la cavidad:
se trata del generador de vapor.
No es necesario añadir agua a la fuente de cocción. Para lograr UNA VERDADERA COCCIÓN AL VAPOR, le recomendamos utilizar los accesorios del horno, que han sido especialmente diseñados para ello.

Atención
Antes de cada cocción, es OBLIGATORIO llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, introduciéndolo a FONDO hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.

Atención
El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente; mantenga alejados a los niños.

• *PRESENTACIÓN DEL HORNO*



- **A** Pantalla
- **B** Tubo de alimentación de agua
- **C** Generador de vapor
- **D** Panel de control
- **E** Depósito de agua
- **F** Bandeja recolectora

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 102

• *ACCESORIOS*

• *Bandeja soporte alimento (fig.1)*

Fuente perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

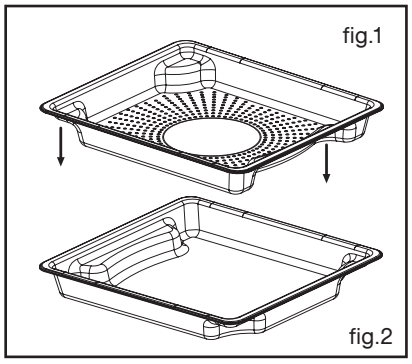
• *Bandeja para la condensación (fig.2)*

Bandeja de acero inoxidable para recuperar el agua de condensación,

Consejo

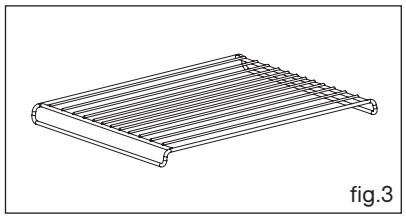
Para la cocción, coloque la bandeja fig.1 sobre la bandeja fig.2 en sentido inverso para que no se encajen (ver esquema).

Para guardarlas, coloque la bandeja fig.1 sobre la bandeja fig.2 en el mismo sentido para que se encajen.



• *Parrilla (fig.3)*

Parrilla soporte extraíble de acero inoxidable: debe estar introducida obligatoriamente.

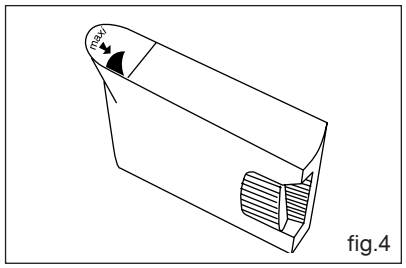


Consejo

Estos accesorios de cocina pueden lavarse en el lavavajillas.

• *Depósito extraíble (fig.4)*

Depósito que permite agregar agua al horno de forma independiente.
Posee una capacidad de aproximadamente 1 litro (nivel máximo).

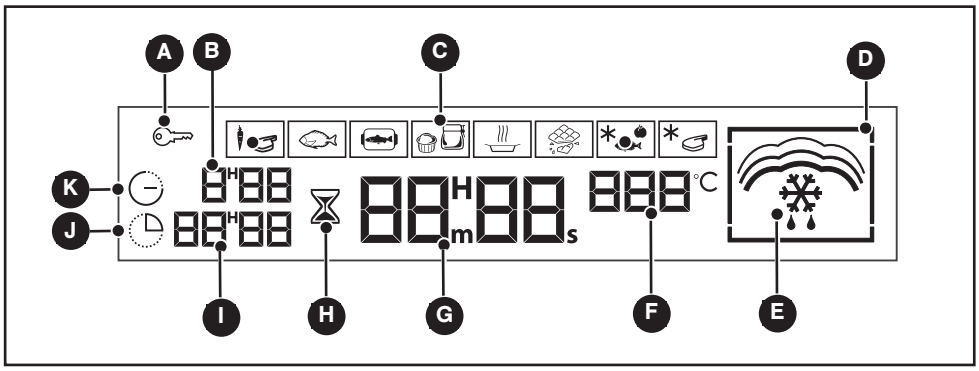


Atención

Se prohíbe el uso de agua desmineralizada, ya que no es apta para uso alimentario.

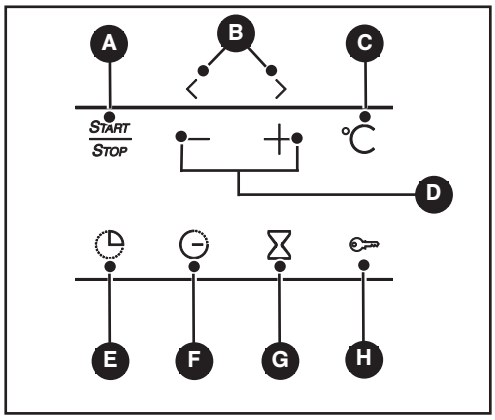
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:19 Page 103

• *PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR*



- **A** Indicador de bloqueo del teclado (seguridad niños)
- **B** Indicador de duración de cocción
- **C** Visualización de los modos de cocción
- **D** Indicador de problema en el circuito de agua
- **E** Indicador del modo de cocción elegido
- **F** Visualización de la temperatura del horno
- **G** Visualización del reloj o del minutero
- **H** Indicador de minutería
- **I** Visualización de fin del tiempo de cocción
- **J** Indicador de final de cocción
- **K** Visualización de duración de cocción

• *PRESENTACIÓN DE LOS MANDOS DE SELECCIÓN*



- **A** Start/Stop
- **B** Selección de los modos de cocción
- **C** Temperatura de cocción
- **D** Mandos de regulación
- **E** Duración de cocción
- **F** Final de cocción
- **G** Minutería
- **H** Bloqueo

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 104

• *Cómo ajustar la hora*

- Al conectar el horno

El visor parpadea a las 12:00 (fig.1).

Regule la hora pulsando los mandos + y - (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente) (fig.2).

Ejemplo: 12:30.

Pulse el mando ***START*** para validar.
La pantalla deja de parpadear.

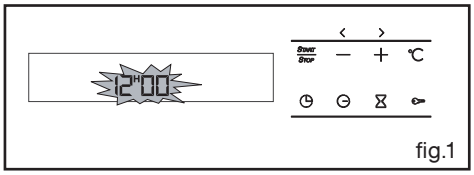


fig.1

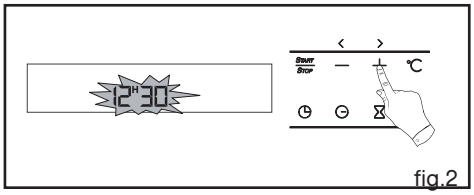


fig.2

• *Cómo modificar la hora*

- Para volver a poner el reloj en hora

Pulse el mando ◷ durante unos segundos hasta que parpadee el visor (fig.1) y luego suéltelo.
Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

Regule la hora con los mandos + y - (fig.2).

Pulse el mando ***START*** para validar.

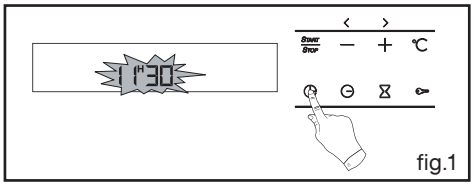


fig.1

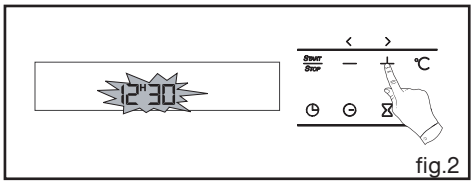


fig.2

• *DURACIONES DE COCCIONES PREPROGRAMADAS PARA LAS DISTINTAS FUNCIONES*

Cocción Temperatura °C	*Tiempo preprogramado*	*Tiempo programación mín.*	*Tiempo programación máx.*
100	25 min.	5 min.	1 hora
85	15 min.	5 min.	1 hora
75	15 min.	5 min.	1 hora
90	20 min.	5 min.	1 hora
95	30 min.	5 min.	1 hora
80	15 min.	5 min.	1 hora
55	30 min.	5 min.	1 hora
60	30 min.	5 min.	1 hora

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 105

• *COCCIÓN VAPOR INMEDIATA A 100°C*

SU HORNO POSEE 8 FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR

Atención
En ninguna de las funciones debe hacer funcionar el horno sin agua en el depósito.

Pulse 1 vez el mando START para seleccionar la función (fig.1).
Pulse otra vez el mando START para acceder a la regulación del tiempo de cocción:

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN
- 0:25 parpadea (fig.2).
- Ajuste la temperatura presionando los mandos + ó – .
Ejemplo: 30 minutos

AJUSTE DE LA TEMPERTURA ÚNICAMENTE CON LA FUNCIÓN :
- Pulse el mando **°C**, parpadeará el símbolo "°C" (fig.3).
- Ajuste pulsando el mando - para modificar la temperatura.
Ejemplo: 90°C
- Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.

Valide la elección pulsando el mando START. El horno se pone en marcha comenzando la cuenta atrás segundo a segundo.

Si fuera necesario, detenga la cocción pulsando START/STOP durante 1 segundo.

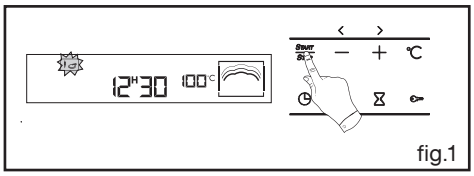


fig.1

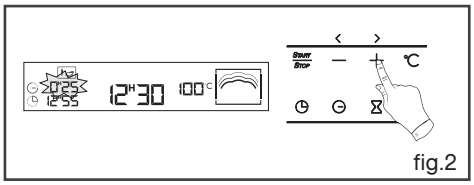


fig.2

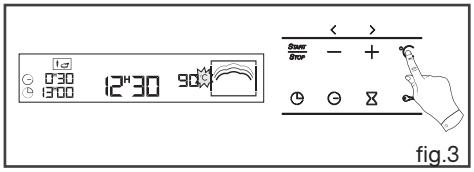
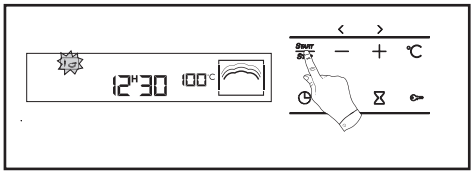


fig.3

Consejo
Con el fin de no alterar el resultado de la cocción, no abra la puerta del horno durante la cocción.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 106

• ¿CÓMO DETENER LA COCCIÓN?



Puede detener la cocción en cualquier momento pulsando el mando Stop (manténgalo pulsado durante aproximadamente un segundo).
Si el generador de vapor no se ha activado aún (aproximadamente 1 minuto), el horno se detiene inmediatamente y el tiempo de cocción fijado desaparece de la pantalla.
Si el horno ya ha comenzado a generar vapor, el tiempo necesario para detener la cocción es de 3 minutos. Comienza una cuenta atrás y el vapor se evacua antes de abrir la puerta del horno.

• FIN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Aparece en la pantalla 0m00s. Desaparecerá la animación. Emisión de pitidos discontinuos durante 3 minutos.
Para detener los pitidos, pulse el mando Stop o abra la puerta del horno.

Atención
NO SE OLVIDE de vaciar el depósito.

• GESTIÓN DEL AGUA

Si durante la cocción se produjera algún problema relacionado con el circuito de agua, aparecerá el símbolo ☐ parpadeando y se emitirá un pitido (fig.1).
Este fallo se activa sobre todo en dos casos:
- el depósito de agua está vacío
- el depósito ha sido mal encajado.

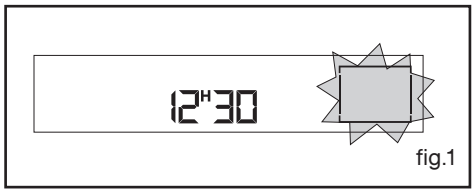


fig.1

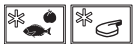
Después de comprobar estos dos problemas, sólo tiene que cerrar la puerta del horno para que la cocción continúe.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 107

• *COCCIÓN RETARDADA*

• Cocción retardada con hora de finalización elegida

Se puede efectuar una cocción retardada en todos los casos **salvo en las funciones de descongelación**:



- Proceda como para una cocción programada, después de la duración de cocción,
- Pulse el mando “Final de cocción” ⊖, aparecerá la hora de final de cocción parpadeando para indicar que es posible realizar el ajuste.
Ejemplo: Son las 12:30 (fig.1).

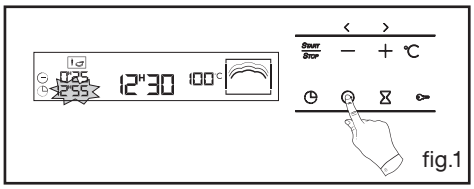


fig.1

Ha programado que la cocción dure 25 min.
La hora de fin de cocción que aparecerá en pantalla será 12:55.

- Ajuste la hora de final de cocción pulsando los mandos + ó -.
Ejemplo: Fin de cocción a las 14:00 (fig.2).
- Valide con el mando “Final de cocción” ⊖.

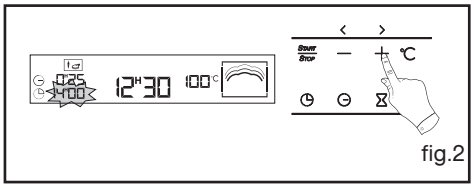


fig.2

Después de programar la hora de fin de cocción retardada, volverá a aparecer la hora en la pantalla.
Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 14:00.
Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá una serie de pitidos durante algunos minutos. Para detenerlos, presione el mando START/STOP durante un segundo.

Consejo:

En cualquier momento puede consultar o modificar el final de la cocción pulsando el mando ⊖. Si desea anular su programación, pulse el mando START/STOP.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 108

• *UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERÍA*

- El programador del horno se puede utilizar como minutero independiente que permite realizar una cuenta atrás sin funcionamiento del horno.

En ese caso, la visualización de la minutería predomina sobre la visualización de la hora.

- Pulse el mando ⧗ (fig.1).

El símbolo de la minutería ⧗ y 0m00s parpadean.

- Ajuste el tiempo elegido pulsando los mandos + o - (máximo 59 minutos 50 segundos) (fig.2).
- Pulse el mando START para validar.

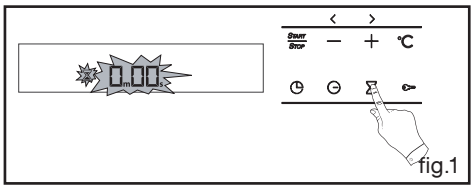


fig.1

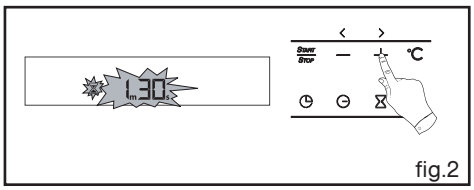


fig.2

El visualizador deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minutero se pone en marcha y descuenta el tiempo segundo a segundo.
Una vez transcurrido el tiempo, el minutero emite una serie de pitidos para advertirle.
La parada de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.

⚠ *Atención*

Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minutero; para anularlo vuelva a poner el tiempo en 0:00 y pulse START/STOP.

• *BLOQUEO DE LOS MANDOS (SEGURIDAD NIÑOS) HORNO PARADO*

Tiene la posibilidad de impedir el acceso a los mandos del horno procediendo de la siguiente forma:
con el horno parado, pulse el mando 🔑 durante unos segundos, entonces en la pantalla aparecerá una “llave” -> el acceso a los mandos del horno habrá quedado bloqueado (fig.1).

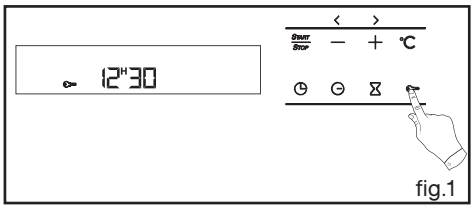


fig.1

Para desbloquearlo, mantenga pulsado unos segundos el mando 🔑.
Los mandos del horno están nuevamente accesibles.

⚠ *Atención*

No puede bloquear el horno si ha programado una cocción.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 109

• *MODO PANTALLA EN ESPERA*

- Con el fin de limitar el consumo de energía del horno cuando no está funcionando, puede poner la pantalla EN ESPERA.
Para ello, sólo necesita seguir las siguientes instrucciones.

ACTIVACIÓN DEL MODO DE ESPERA:
- El horno debe estar en modo de visualización de la hora.
- Pulse simultáneamente los mandos + y - durante 5 segundos (fig.1).
- El mensaje “Lcd off” aparecerá en la pantalla (fig.2).
- Deje de pulsar los mandos.
- 30 segundos después, el visualizador se apagará.

Su horno estará entonces en modo de espera y se apagará automáticamente después de 30 segundos en modo de visualización de la hora.

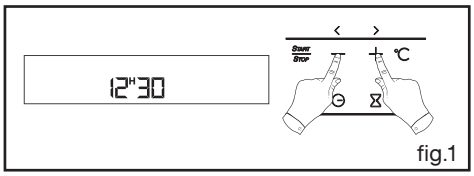


fig.1

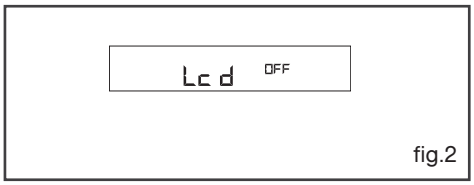


fig.2

DESACTIVACIÓN DEL MODO DE ESPERA:
- El horno debe estar en modo de visualización de la hora.
- Pulse simultáneamente los mandos + y - durante 5 segundos (fig.1).
- El mensaje “Lcd off” aparecerá en la pantalla (fig.2).
- Deje de pulsar los mandos.
- Ha salido del MODO DE ESPERA, el visualizador permanecerá encendido permanentemente.

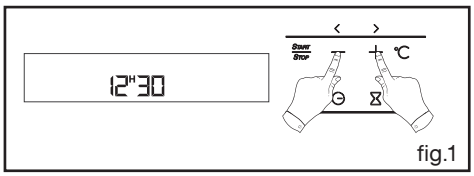


fig.1

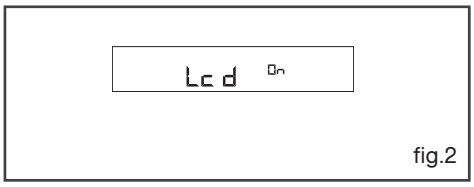


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 110

ES 5 / DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

FUNCIONES *Temperatura* °C	COCCIÓN	EJEMPLOS DE COCCIÓN
100	Cocción al vapor generalmente utilizada	Verduras y carnes
85	Para la cocción de alimentos frágiles	Pescados frágiles enteros (truchas)
75	La carne queda nacarada, no aparece el colágeno	Cocción de pescados frágiles (filetes de sardina, salmonetes)
90	Para la cocción de alimentos frágiles, frutas y compotas	Huevos cocotte; buena consistencia de los tomates rellenos. Pastelillos de queso, cremas...
95		Terrinas, hígado de aves. Recalentamiento de platos cocinados
80	Calentar suavemente	Chocolate fundido, mantequilla. Frutas tibias para consumo inmediato
55	Descongelación gradual sin riesgos de cocción	Descongelación de filetes de pescado antes de ser empanados. Frutas rojas que deben permanecer frías (para tartas y salsas)
60		Descongelación de carnes antes de ser asadas (ej.: salchichas)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 111

5 / CUADRO DE COCCIÓN DEL HORNO

ES

	ALIMENTOS Sea cual sea la cantidad	TIEMPO	°C	ELABORACIONES	OBSERVACIONES
VERDURAS	Alcachofas (pequeñas)	**40 a 45 min.**	**100**	Colocadas hacia arriba en el recipiente	• Estos tiempos varían en función de la naturaleza, tamaño y frescura de las verduras. Siga las instrucciones que aparecen en la columna *"preparación"*. • El tiempo de cocción no varía en función de la cantidad de alimentos. *Ejemplo:* el tiempo de cocción será el mismo para 1 ó 4 alcachofas. • Para controlar el grado de cocción, pinche la parte más gruesa de la verdura; si está cocida no opondrá resistencia.
	Espárragos	**35 a 40 min.**	**100**	para las puntas, reducir el tiempo	
	Brócolis	**18 min.**	**100**	en pequeños manojos	
	Zanahorias	**20 a 22 min.**	**100**	en rodajas finas	
	Apio - nabo	**25 a 30 min.**	**100**	en rodajas finas	
	Calabaza	**15 a 20 min.**	**100**	en cubos	
	Champiñones	**15 min.**	**100**	en láminas finas	
	Coles	**30 a 35 min.** **22 min.** **30 a 35 min.**	**100**	Bruselas Coliflores en pequeños manojos Verdes cortadas	
	Calabacín	**10 a 15 min.**	**100**	en rodajas	
	Crosnes	**20 min.**	**100**		
	Espinacas	**20 min.** **35 min.**	**100**	(frescas) remover durante la cocción (congeladas) " "	
	Endibias	**30 min.**	**100**	quitar el tallo y cortar en dos a lo largo	
	Hinojo	**22 min.**	**100**	cortados en 2	
	Judías verdes	**30 a 35 min.**	**100**		
	Nabos	**15 a 20 min.**	**100**	en cubos	
	Guisantes frescos	**20 a 25 min.**	**100**	/	
	Puerros	**25 min.**	**100**	cortados en 2	
	Patatas	**25 min.** **40 a 45 min.**	**100**	cortadas en rodajas enteras	
MARISCOS CRUSTÁCEOS	Vieiras	**10 a 12 min.**	**90**	con hierbas aromáticas	• Coloque el marisco sobre la rejilla del recipiente de vidrio y agregue hierbas aromáticas. • Coloque los crustáceos sobre un lecho de algas.
	Mejillones/ Caracoles de mar	**20 a 25 min.**	**95**	con hierbas aromáticas	
	Centollos/ Bueyes de mar	**25 min.**	**95**	/	
	Bogavantes	**30 a 35 min.**	**95**	según el peso	
	Cigalas	**12 a 15 min.**	**90**	/	
FRUTAS CREMAS	Manzanas/ melocotones/peras	**10 a 15 min.**	**90**	enteras, peladas	• El tiempo varía en función de la madurez.
	Compotas	**25 min.**	**95**	frutas en láminas	
	Cremas	**10 min.**	**90**	en pequeños moldes	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 112

ES 5 / CUADRO DE COCCIÓN DEL HORNO

	ALIMENTOS Sea cual sea la cantidad	TIEMPO	°C	ELABORACIONES	OBSERVACIONES
PESCADOS	Lucio	25 a 30 min.	85	entero (1 Kg.)	• *En rodajas: rodajas de pescado de 2 a 3 cm. de espesor (180/200g) por persona. • Utilice sólo productos frescos. • Coloque el pescado entero en el recipiente o sobre hojas de laurel, hinojo o cualquier otra hierba aromática. • Al final de la cocción, puede quitar la piel, que se despegará fácilmente.
	Bacalao/Merluza	13 a 15 min.	85	rodajas (180 g)*	
	Dorada	20 a 25 min.	85	entera (1 Kg.)	
	Eglefino	15 min.	75	filetes	
	Arenque	20 min.	85	entero (200g)	
	Fogonero, abadejo	15 a 20 min.	85	rodajas (180 g)*	
	Rape	15 min.	80	según grosor	
	Caballa	20 min.	85	entero (250g)	
	Pescadillas/Bacalao	15 min.	75	filetes	
	Raya	25 a 30 min.	80		
	Salmonetes	15 min.	80	entero (200g)	
	Salmonetes/Lenguado	10 min.	75	filetes	
	Cazón	20 min.	85	grandes trozos (6 a 10cm de longitud)	
	Salmón	15 a 20 min.	85	rodajas (180/200 g)	
	Atún	20 a 25 min.	100	rodajas (180/200 g)	
	Trucha entera (1kg)	20 a 25 min.	100	entera (200 g) 13 a 15 min.	
CARNES	Buey	15 a 30 min.	100	Asado 800 g.: 55 a 60 min	• Dorar después en el grill en otra bandeja.
	Cerdo (solomillo)	25 min.	100	Muslos de pollo: 35 a 40 min.	
	Ave (pechuga)	20 a 25 min.	100	Pavo asado: 50-60 min.	
	(Pulpetas)	25 min.	95		
	Salchichas	20 min.	90	Salchicha grande 400 g	
	Morcillas	10 a 15 min.	90		
HUEVOS	a partir de huevos muy frescos, conservados a temperatura ambiente.	7 min.	100	Pasado por agua: colocar directamente en la rejilla.	
		8 min.	100	Blandos: colocar directamente en la rejilla.	
		10 a 12 min.	100	Duros	
		5 a 6 min.	100	Al plato: partirlos en un recipiente individual, colocarlo en la rejilla y recubrirlos con un film para alimentos.	
			90	Cocotte: ver recetas detalladas.	
ARROZ, PASTAS SÉMOLA	Colocar directamente en un recipiente y cubrir con agua o leche. En efecto, el vapor no es suficiente para saturar este tipo de alimentos que se inflan. Coloque una hoja de papel aluminio sobre el recipiente, para evitar que el agua se cuele.				
	Arroz con leche	30 min.	100	100g de arroz lavado-20cl de leche-2 c. soperas de azúcar	• Despegue los granos con un tenedor al final de la cocción.
	Sémola	20 min.	100	200 g (1/4 litro de agua)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 113

• *LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR*

Para limpiar la ventana del programador electrónico y la puerta del horno, utilice un trapo suave empapado con un producto limpiacristales.
No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

Para mantener en buen estado su aparato, le recomendamos que utilice los productos de limpieza Clearit.

clearit
La pericia de los profesionales
al servicio de los particulares

Clearit le propone productos profesionales y soluciones adecuadas para el mantenimiento cotidiano de sus aparatos electrodomésticos y su cocina.
Los podrá encontrar a la venta en su distribuidor habitual, junto con toda una línea de productos accesorios y consumibles.

• *LIMPIEZA DE LA CAVIDAD DEL HORNO (DESPUÉS DE CADA COCCIÓN)*

Seque la cavidad con un paño seco después de que el generador de vapor se haya enfriado, o deje la puerta del horno entreabierta para que la cavidad se seque.

• *LIMPIEZA DEL TUBO DE LLEGADA DEL AGUA (1 VEZ AL MES)*

Retire el tubo de alimentación de agua desenroscándolo.
Elimine los depósitos de cal que puedan encontrarse en el interior (para ello, utilice un objeto fino y puntiagudo, como un pincho o una aguja para tejer).

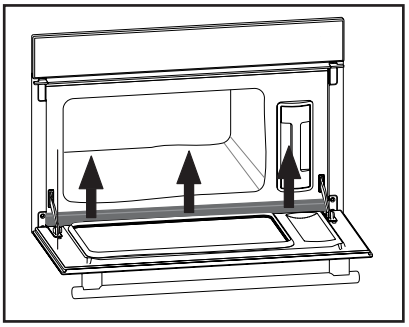
• *LIMPIEZA DEL GENERADOR DE VAPOR (1 VEZ AL MES)*

Vierta 1/2 vaso de vinagre blanco sobre el generador.
Deje actuar durante algunos minutos, limpie y enjuague con agua.
No utilice ningún tipo de esponjas, polvos abrasivos o desincrustantes para cafeteras.

• *LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOLECTORA*

Desmonte la bandeja tirando hacia arriba. Séquela y colóquela nuevamente en su lugar, utilizando las tres muescas previstas para ello.

Atención
No se debe limpiar el horno con limpiadores de vapor.



99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 114

ES 7 / EN CASO DE ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO

Aunque tenga una duda sobre el correcto funcionamiento del horno, esto no significa forzosamente que se haya producido una avería. ***En todo caso, compruebe los siguientes puntos:***

SI OBSERVA QUE...	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HAY QUE HACER?
La pantalla no se enciende	*- Fallo de alimentación del horno.* *- Tarjeta electrónica fuera de servicio.*	*- Verificar la alimentación (fusible de su instalación).* *- Llame al Servicio Técnico.*
Fuga de agua o vapor a nivel de la puerta del horno durante la cocción.	*- La puerta está mal cerrada.* *- La junta de la puerta está defectuosa.*	*- Llame al Servicio Técnico.*
La lámpara del horno ya no funciona.	*- La lámpara está fuera de servicio.* *- El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio.*	*- Cambiar la bombilla.* *- Conectar el horno o cambiar el fusible.*

Atención

- Las reparaciones del aparato deben ser efectuadas únicamente por profesionales. Las reparaciones que no se realicen de acuerdo con las normas pueden ser peligrosas para el usuario.

Consejo

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente para solucionar el problema, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio Técnico.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 115

Atención
- Desconecte el horno antes de manipular la bombilla para evitar todo riesgo de descarga eléctrica y, si es necesario, deje que se enfríe el aparato.

Consejo
Para desenroscar la tulipa, utilizar un guante de goma que facilitará la tarea de desmontaje.

• *CAMBIO DE BOMBILLA*

La bombilla se encuentra en la parte posterior derecha de la cavidad del horno.
- Desconecte el horno de la toma eléctrica antes de tocar la bombilla, con el fin de evitar cualquier descarga eléctrica.
- Desenrosque el difusor hacia la izquierda, con un cuarto de giro.
- Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla:
- 15 W - 220-240 V
- 300ºC - casquillo E 14

- Cambie la bombilla y coloque el difusor nuevamente en su lugar, comprobando que las juntas queden bien colocadas.
- Vuelva a conectar el horno.

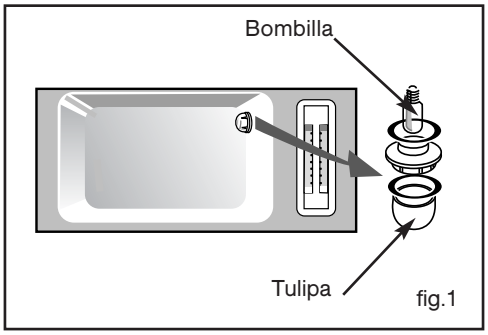


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 116

• *INTERVENCIONES*

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo, número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características (fig.1).

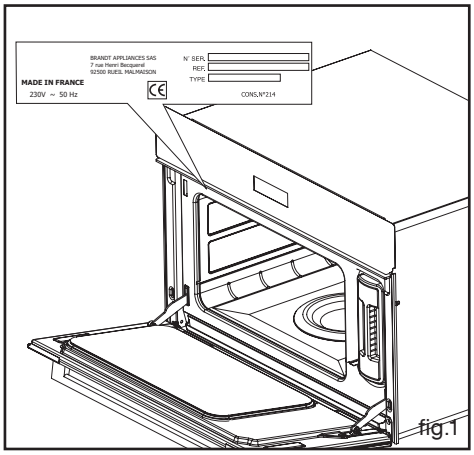


fig.1

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que relice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente ***piezas de recambio certificadas originales.***

Brandt Appliances - sociedad por acciones simplificada con un capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 117

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Cara/Caro Cliente,

*Hai acquistato un forno **DE DIETRICH** e ti ringraziamo.*

Le nostre equipe di ricerca hanno studiato per te una nuova generazione di elettrodomestici, che per qualità, estetica, funzioni ed evoluzione tecnologica è costituita da prodotti d'eccezione e rivela capacità uniche.

*Il tuo nuovo forno **DE DIETRICH** s'inserirà armoniosamente nella tua cucina e coniugherà perfettamente l'efficienza in cottura e la facilità d'uso. Vogliamo offrirti un prodotto eccellente.*

*Nella gamma dei prodotti **DE DIETRICH**, troverai anche una vasta scelta di cucine, piani cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie e frigoriferi incassabili, che potrai coordinare al nuovo forno **DE DIETRICH**.*

Nel costante scrupolo di soddisfare al meglio le tue esigenze nei confronti dei nostri prodotti, il nostro servizio consumatori è ovviamente a tua disposizione per rispondere a qualsiasi domanda o suggerimento (indirizzi e numeri in fondo al libretto).

Connettiti al nostro sito:
***www.dedietrich-electromenager.com** nel quale troverai le ultime innovazioni e informazioni utili e complementari.*

DE DIETRICH
Nuovi oggetti di valore

www.dedietrich-electromenager.com

Nel costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.

Importante:
Prima di avviare l'apparecchio, leggi attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo al fine di abituarti rapidamente al suo funzionamento.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 118

IT INDICE

1 / ALL'ATTENZIONE DELL'UTENTE
- La cottura a vapore 119
- Norme di sicurezza 120
- Tutela dell'ambiente 121

2 / INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO
- Scelta della collocazione 122
- Incasso 122
- Collegamento elettrico 123

3 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO
- Principio di funzionamento 124
- Presentazione del vostro forno 124
- Accessori 125
- Presentazione del quadro di programmazione 126
- Presentazione dei comandi di selezione 126

4 / USO DEL VOSTRO APPARECCHIO
- Come regolare e modificare l'ora 127
- Tempi di cottura preprogrammati 127
- Cottura a vapore 129
- Spegnimento durante la cottura 129
- A fine cottura 129
- Gestione dell'acqua 129
- Cottura differita 130
- Utilizzo della funzione contaminuti 131
- Protezione dei comandi (sicurezza per i bambini) 131
- Modalità stand-by del display 132

5 / DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI E TABELLA DI COTTURA 133

6 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO
- Pulizia della superficie esterna 136
- Pulizia dell'interno 136
- Pulizia del tubo di arrivo dell'acqua 136
- Pulizia del generatore di vapore 136
- Pulizia del canaletto di scolo 136

7 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO 137
- Sostituzione della lampadina 138

8 / SERVIZIO POST VENDITA
- Interventi 139

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 119

• *LA COTTURA A VAPORE*

Generalità

La cottura a vapore è molto benefica se vengono rispettate le modalità di impiego. Sana e naturale, la cucina a vapore conserva il sapore genuino degli alimenti. Una salsa raffinata o alle erbe aromatiche aggiunge quel tocco che fa la differenza.

Non trasmette alcun odore. Inutile aromatizzare l'acqua di cottura con erbe o spezie, si può invece profumare il pesce ponendolo su un letto di alghe o il pollame su un ciuffo di rosmarino o di dragoncello.

Cuoce contemporaneamente carne, pesce e verdure.
Riscalda con delicatezza pasta, riso e puré senza rischio che si attacchino e che si secchino.
Facilita la cottura delle creme, dei flan, delle torte di riso... ricoperti di carta stagnola, l'acqua di condensa non vi si deposita.

Inutile salare in anticipo, neppure l'acqua di cottura
Per dare migliore aspetto alla carne, basta farla dorare rapidamente da ogni lato in padella, con burro caldo.

Paragonata alla cottura in acqua, quella a vapore presenta soltanto vantaggi:

È rapida: la cottura inizia immediatamente mentre i tempi di cottura degli alimenti in un recipiente d'acqua decorrono solo dal momento in cui inizia l'ebollizione.

È dietetica: le vitamine (quelle dette idrosolubili) e i sali minerali sono ben preservati poiché si sciolgono appena nell'acqua condensata che avvolge gli alimenti.

Inoltre non viene utilizzata nessuna materia grassa per portare a termine la cottura.
Il vapore rispetta il gusto degli alimenti. Non aggiunge odori, né il sapore della griglia o della padella e al contempo non li elimina poiché non vi è diluizione nell'acqua.

Rovescio della medaglia: inutile cercare di cucinare in questa maniera un pesce non più fresco, o una verdura dimenticata nel frigorifero da una settimana. Il risultato sarebbe catastrofico!

Il vapore non trasmette né i gusti né gli odori; quindi non esitate a guadagnare tempo e denaro facendo cuocere per esempio un pesce e un dessert l'uno accanto all'altro ma senza toccarsi.

Il vapore serve anche per scottare, riscaldare e anche per mantenere in caldo, in particolare i sughi.

Fare prima rosolare in padella con poca materia grassa le carni del tipo pollame, vitello, maiale, affinché assumano un aspetto dorato appetitoso. Terminare quindi la cottura a vapore.

Tagliati a tocchetti, gli alimenti si cuociono più rapidamente e in modo più omogeneo che se fossero interi.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 120

Importante

Conserva queste istruzioni d'uso con il tuo apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle sue istruzioni. Ti invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati redatti per la sicurezza tua e di chi ti sta vicino.

• *NORME DI SICUREZZA*

– Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Questo forno non contiene nessun componente a base di amianto.
– Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali risultano essere ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative a questo apparecchio.
– Quando ricevete l'apparecchio, estraetelo dalla confezione immediatamente. Verificate le sue condizioni generali. Riportate per iscritto le eventuali rimostranze sul modulo di consegna di cui conserverete una copia.
– Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso privato e non professionale. Non utilizzate l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
– Non modificate e non tentate di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi.
– Tenete lontano i bambini dall'apparecchio durante il suo funzionamento. Eviterete in questo modo che si procurino delle ustioni rovesciando un recipiente di cottura.
– Non trainate mai il vostro apparecchio tramite la maniglia dello sportello.
– Durante la cottura assicuratevi che lo sportello del vostro forno sia ben chiuso affinché la guarnizione di tenuta stagna ottemperi correttamente alla sua funzione.
– Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Non toccate gli elementi caldi situati all'interno del forno. Potreste procurarvi delle gravi ustioni.
– Per infornare o estrarre le teglie dal forno, utilizzare guanti termici da cucina.
– Dopo la cottura, non prendere a mani nude gli elementi estraibili.
– Non riponete oggetti pesanti sullo sportello di apertura del forno, e assicuratevi che i bambini non possano salirvi o sedervisi sopra.
– Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, il forno deve essere spento.
– L'uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare come l'apertura della finestra o l'aumento della potenza di ventilazione meccanica.
– Oltre agli accessori in dotazione con il vostro forno, utilizzate soltanto teglie resistenti ad alte temperature (seguite le istruzioni dei produttori).
– Dopo l'uso del forno, accertatevi che tutti i pulsanti si trovino in posizione di arresto.
– Non utilizzare mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno (requisiti relativi alla sicurezza elettrica).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 121

• *TUTELA DELL'AMBIENTE*

– I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Partecipa al riciclaggio e contribuisci alla tutela dell'ambiente gettando l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal tuo comune.

– Il tuo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. È marcato con questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di impianti elettrici ed elettronici. Rivolgiti al tuo comune o al tuo rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usati più vicini a casa tua.

– Ti ringraziamo per la tua collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.

Attenzione

L'installazione deve essere eseguita da installatori o tecnici qualificati.

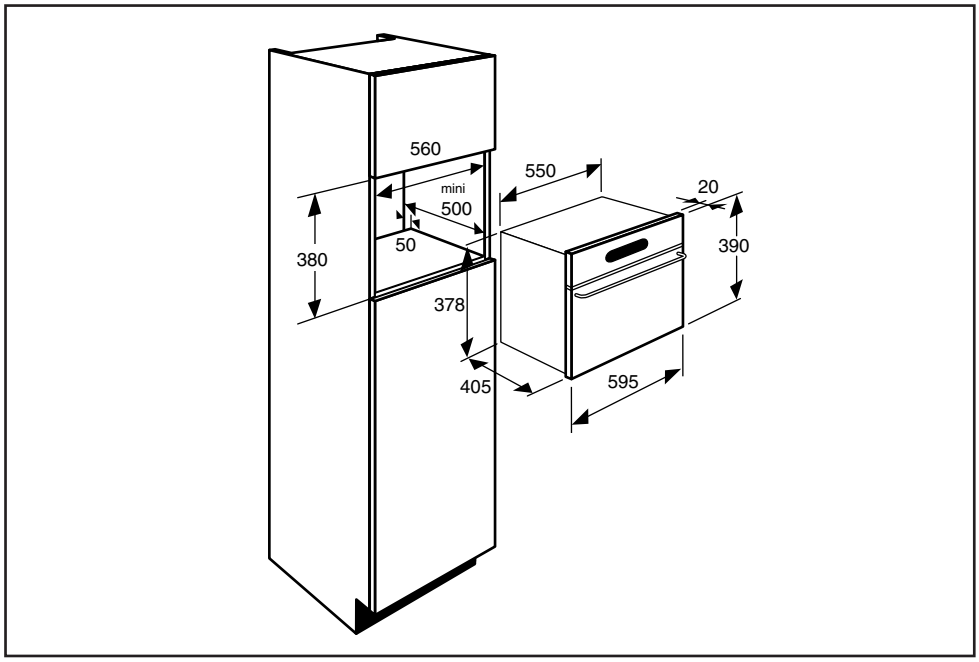
Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive europee:

- Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE modificata dalla 93/68/CEE per l'apposizione del marchio CE.

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE modificata dalla 93/68/CEE per l'apposizione del marchio CE.

- Regolamento CE n° 1935/2004 relativo ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 122



• SCELTA DELLA COLLOCAZIONE

Gli schemi qui sopra riportati definiscono le misure di un mobile sul quale è possibile posizionare il forno.
Il forno può essere installato indifferentemente sotto un piano di lavoro o in un mobile a colonna (aperto o chiuso) con dimensioni d'incasso idonee.

• Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

• INCASSO

Per fare ciò:

1) Prima, praticare un foro da Ø 2 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si fessuri.
2) Fissare il forno con le 2 viti.

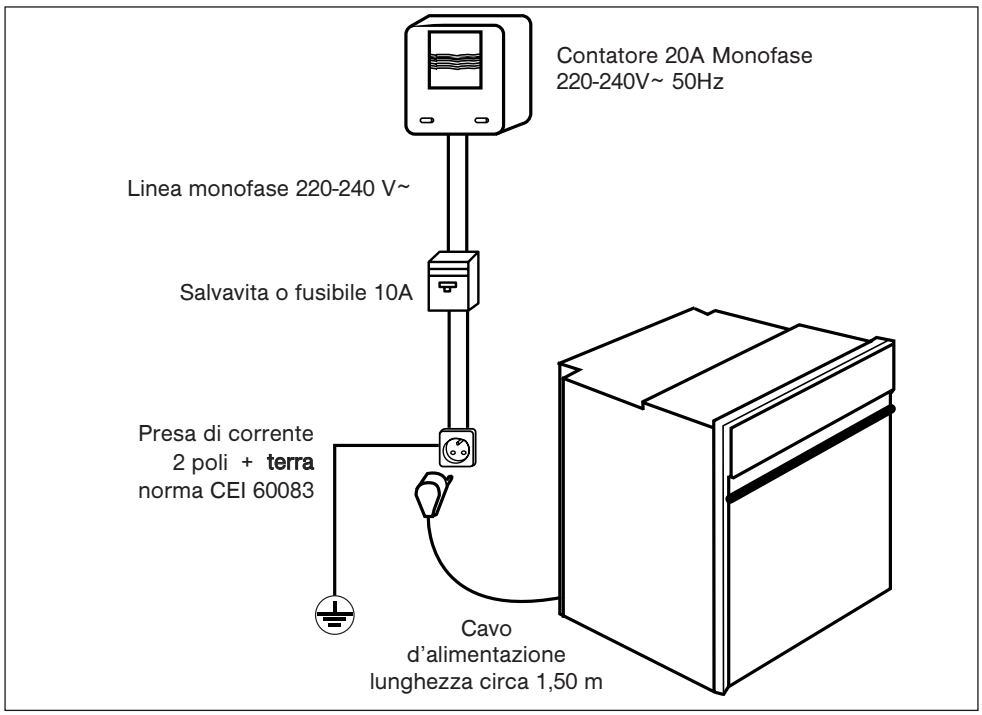
Consiglio

Per accertarsi di avere eseguito una corretta installazione non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.

Attenzione

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dall'assenza di collegamento a terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.
Se l'impianto elettrico della vostra abitazione richiede una modifica per il collegamento del vostro apparecchio rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Se il forno presenta un'anomalia, scollegate l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 123



• *COLLEGAMENTO ELETTRICO*

La sicurezza elettrica va garantita mediante un incasso correttamente eseguito. Durante il montaggio e le operazioni di manutenzione l'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.

L'allacciamento elettrico va effettuato prima di collocare l'apparecchio nel mobile.

Verificare che:
- la potenza dell'impianto sia sufficiente,
- le linee d'alimentazione siano in buone condizioni
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell'impianto.

Il vostro forno deve essere collegato con un cordone d'alimentazione (a norma) a tre cavi di 1,5mm2 (1ph + 1N + terra) che devono essere collegati alla rete elettrica 220-240V~ monofase tramite una presa di corrente 1ph +1 neutro + terra a norma CEI 60083 o un dispositivo di interruzione omnipolare in conformità alle regole d'installazione.

Attenzione

Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al morsetto ⏚ dell'apparecchio e deve essere collegato alla terra dell'impianto elettrico.
Qualora sia collegato con una presa di corrente, essa deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Il fusibile dell'impianto deve essere di 10 ampères.
Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo Servizio Post Vendita o da persone di qualifica simile per evitare qualsiasi pericolo.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 124

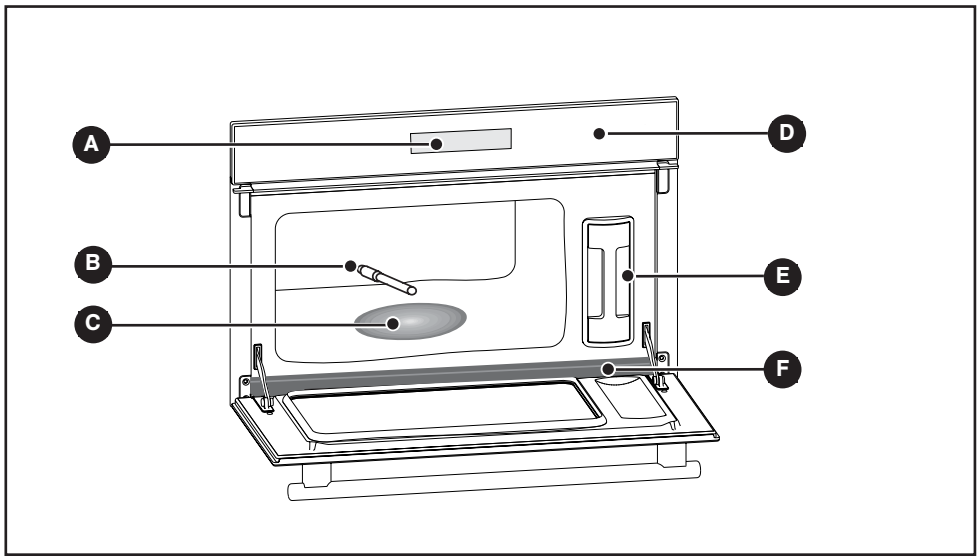
• *PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO*

L'acqua contenuta nel serbatoio giunge nel vano del forno attraverso un tubo. Quest'acqua viene trasformata in vapore a contatto con una superficie calda posta nella parte inferiore del vano:
si tratta del generatore di vapore.
Non è necessario aggiungere acqua nella teglia. Per garantire UNA VERA COTTURA A VAPORE, questo forno è dotato di teglie appositamente studiate per una cottura perfetta.

Attenzione
Riempire OBBLIGATORIAMENTE il serbatoio d'acqua fino al livello massimo prima della cottura. Riporre il serbatoio nel suo alloggiamento spingendo a FONDO fino a quando si avverte uno SCATTO.

Attenzione
Durante la cottura, l'apparecchio diventa caldo. Quando si apre la porta dell'apparecchio esce vapore caldo. Tenere a distanza i bambini.

• *PRESENTAZIONE DEL VOSTRO FORNO*



- **A** Display
- **B** Tubo d'arrivo dell'acqua
- **C** Generatore di vapore
- **D** Quadro dei comandi
- **E** Serbatoio
- **F** Canaletto di scolo

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 125

• *ACCESSORI*

• *Teglia supporto alimenti (fig.1)*

Teglia perforata in acciaio inox che evita il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa

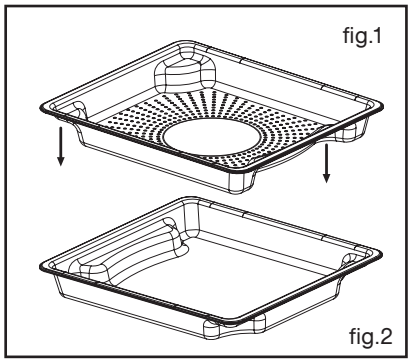


fig.1

• *Teglia per condensati (fig.2)*

Teglia in acciaio inox che consente di recuperare l'acqua di condensa.

fig.2

Consiglio
Per la cottura, poggiare la teglia fig.1 sulla teglia fig.2 in senso inverso, in modo che non s'incastrino (schema qui a fianco).

Per riporle, poggiare la teglia fig.1 sulla teglia fig.2 nello stesso senso in modo che s'incastrino.

• *Griglia (fig.3)*

Griglia di supporto amovibile in acciaio inossidabile: da inserire obbligatoriamente.

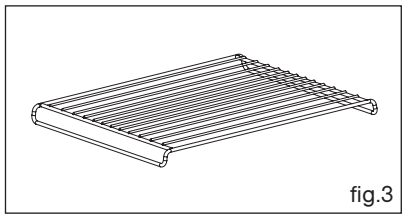


fig.3

Consiglio
I vassoi e le teglie possono essere lavati in lavastoviglie.

• *Serbatoio amovibile (fig.4)*

Serbatoio che consente l'alimentazione d'acqua del forno in maniera indipendente.
La sua capienza è di circa 1 litro (livello massimo).

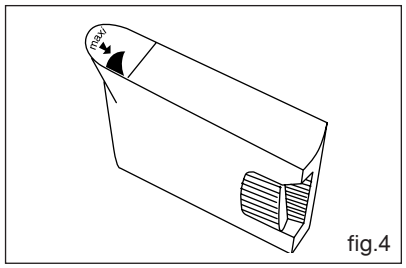
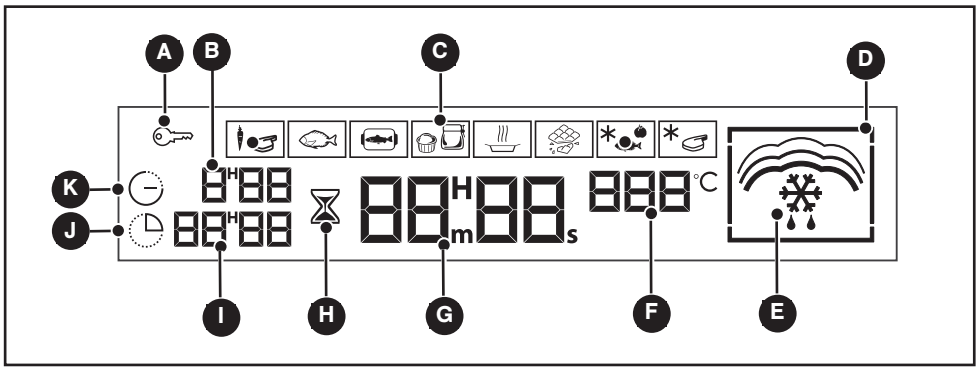


fig.4

Attenzione
È vietato utilizzare acqua demineralizzata (non alimentare).

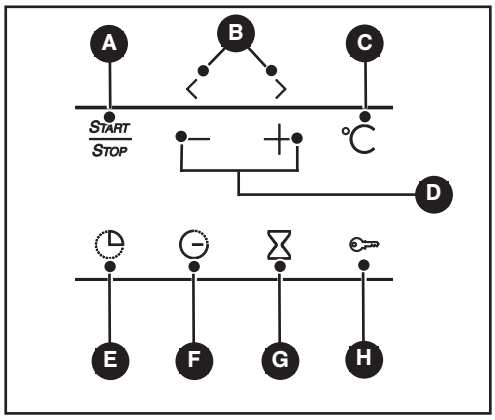
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:20 Page 126

• *PRESENTAZIONE DEL QUADRO DI PROGRAMMAZIONE*



- **A** Indicatore protezione comandi (sicurezza per i bambini)
- **B** Indicatore tempo di cottura
- **C** Visualizzazione delle modalità di cottura
- **D** Indicatore di problema sul circuito d'acqua
- **E** Indicatore della modalità di cottura prescelta
- **F** Visualizzazione della temperatura del forno
- **G** Visualizzazione dell'orologio o del timer
- **H** Indicatore timer
- **I** Visualizzazione fine cottura
- **J** Indicatore fine cottura
- **K** Visualizzazione durata della cottura

• *PRESENTAZIONE DEI COMANDI DI SELEZIONE*



- **A** Avvio/Arresto
- **B** Selezione delle modalità di cottura
- **C** Temperatura di cottura
- **D** Comandi di regolazione
- **E** Durata della cottura
- **F** Fine cottura
- **G** Contaminuti
- **H** Bloccaggio

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 127

• *Come regolare l'ora*

- Alla prima accensione

Il display lampeggia alle ore 12:00 (fig.1).

Regolare l'ora premendo i tasti + o - (mantenendo premuto il tasto lo scorrimento dei valori è rapido) (fig2).

Esempio: 12:30.

Premere il tasto ***START*** per confermare.
Il display non lampeggia più.

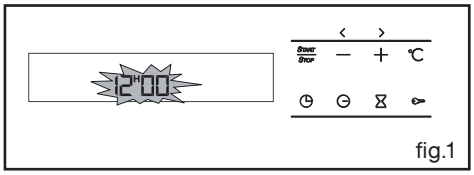


fig.1

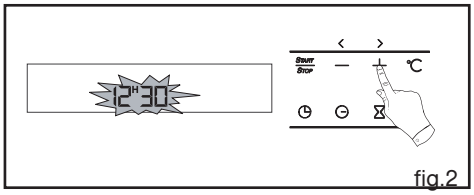


fig.2

• *Come modificare l'ora*

- Per regolare l'ora dell'orologio

Premere il tasto ⏲ per alcuni secondi fino a far lampeggiare il display (fig.1), poi rilasciare. Un allarme sonoro (bip) indica che è possibile procedere con la regolazione.

Regolare l'ora utilizzando i tasti + e – (fig.2).

Premere il tasto ***START*** per confermare.

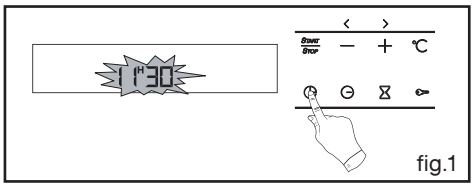


fig.1

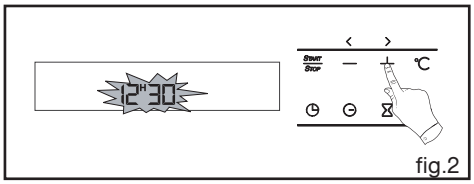


fig.2

• *DURATE DI COTTURA PREPROGRAMMATE PER LE DIVERSE FUNZIONI*

Cottura Temperatura °C	*Durata preprogrammata*	*Durata di regloazione minima*	*Durata di regolazione massima*
100	25 min	5 min	1 ora
85	15 min	5 min	1 ora
75	15 min	5 min	1 ora
90	20 min	5 min	1 ora
95	30 min	5 min	1 ora
80	15 min	5 min	1 ora
55	30 min	5 min	1 ora
60	30 min	5 min	1 ora

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 128

• *COTTURA A VAPORE IMMEDIATA A 100°C*

QUESTO FORNO POSSIEDE 8 FUNZIONI DI COTTURA A VAPORE

Attenzione
In ogni caso, non fare funzionare il forno senza acqua nel serbatoio.

Premere 1 volta il tasto START per selezionare la funzione (fig.1).
Premere una seconda volta il tasto START per accedere alla regolazione del tempo di cottura.

REGOLAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA:
- 0:25 lampeggia (fig.2)
- Regolare premendo i tasti + o -
Esempio: 30 minuti

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA ESCLUSIVAMENTE CON LA FUNZIONE :
- Premere il tasto **°C**, il simbolo "°C" lampeggia (fig.3).
- Regolare premendo il tasto - per modificare la temperatura.
Esempio: 90°C
- Controllare che la porta sia chiusa bene.

Validare la scelta premendo il tasto START.
Il forno si avvia decrementando la durata secondo dopo secondo.

Se necessario, interrompere la cottura premendo START/STOP per 1 secondo.

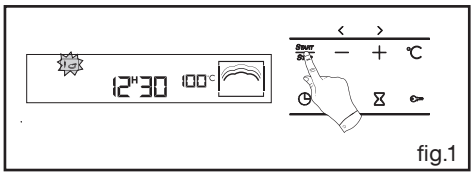


fig.1

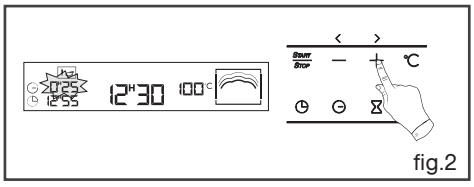


fig.2

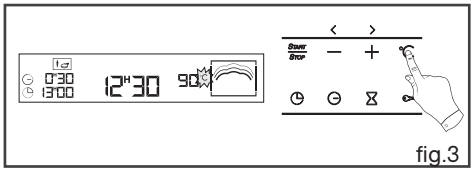
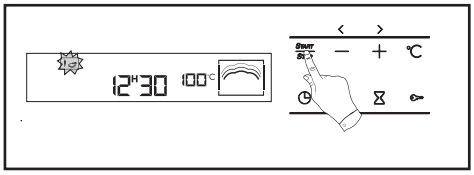


fig.3

Consiglio
Per non alterare i risultati della cottura, non aprire mai la porta del forno durante la cottura.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 129

• *SPEGNIMENTO DURANTE LA COTTURA*



È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo il tasto Sop (tenere premuto per circa 1 secondo).
Se la produzione di vapore non è ancora avviata (circa 1 minuto), il forno si ferma immediatamente e l'indicatore del tempo scompare.
Se la produzione di vapore è già cominciata, l'indicatore del tempo rimanente indica 3 minuti e inizia un conto alla rovescia; il vapore si disperde prima dell'apertura dello sportello.

• *A FINE COTTURA*

il display visualizza 0m 00s. Scompare l'animazione. Emissione di bip discontinui per 3 minuti.
Per fermare i bip, premere il tasto Sop o aprire lo sportello.

Attenzione
Vuotare ASSOLUTAMENTE il serbatoio.

• *GESTIONE DELL'ACQUA*

In caso di problemi legati al circuito d'acqua durante la cottura, il simbolo ☐ lampeggia e si sente un bip (fig.1).
Questo difetto è legato in particolare a:
- serbatoio vuoto.
- serbatoio mal inserito.

Dopo avere verificato questi due punti, la cottura riprende automaticamente dopo la chiusura della porta.

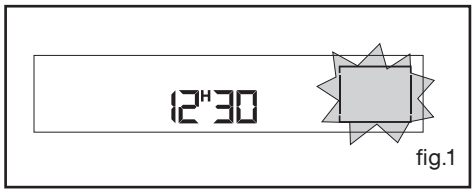


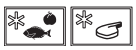
fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 130

• *COTTURA DIFFERITA*

• Cottura differita con ora di fine prescelta

La cottura differita è possibile in tutti i casi **salvo per le funzioni di scongelamento**:



- Procedere come per la cottura immediata poi, dopo la durata della cottura,
- Premere il tasto "Fine cottura" ⊖, l'ora di fine cottura viene visualizzata e lampeggia per indicare che la regolazione è ora possibile.
Esempio: Sono le 12:30 (fig.1).

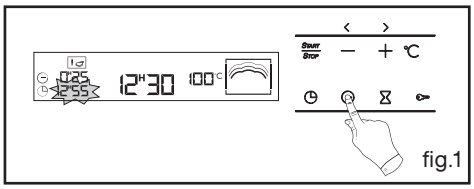


fig.1

È stata programmata una durata di cottura di 25 min.
L'ora di fine cottura visualizzata è 12:55.

- Regolare l'ora di fine cottura premendo i tasti + o -.
Esempio: Fine cottura alle ore 14:00 (fig.2).
- Validare con il tasto "Fine cottura" ⊖.

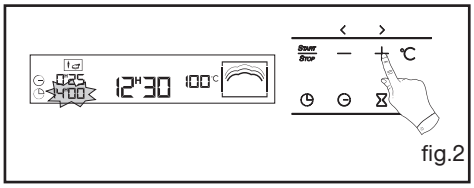


fig.2

Una volta programmata l'ora di fine cottura differita, l'ora riappare sul display.
Dopo queste operazioni, l'inizio del riscaldamento viene differito affinché la cottura finisca alle 14:00.
Quando la cottura è terminata, è udibile una serie di bip per alcuni minuti. L'interruzione dei bip si ottiene premendo il tasto START / STOP per un secondo.

Consiglio:

In qualsiasi momento, è possibile consultare o modificare la fine cottura premendo il tasto ⊖. Se si desidera annullare la programmazione, premere il tasto START/STOP.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 131

• *UTILIZZO DELLA FUNZIONE CONTAMINUTI*

- Il quadro di programmazione del vostro forno può essere utilizzato come contaminuti indipendente, che consente di misurare il tempo senza che il forno sia in funzione.

In questo caso, la visualizzazione del timer prevale sulla visualizzazione dell'ora del giorno.

- Premere il tasto ⧖ (fig.1).

Il simbolo del timer ⧖ e 0m00s lampeggiano.

- Regolare il tempo desiderato premendo i tasti + o - (max 59 minuti 50 secondi) (fig.2).
- Premere il tasto START per confermare.

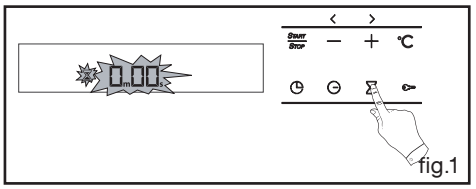


fig.1

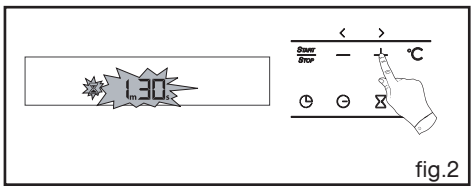


fig.2

Il display smette di lampeggiare dopo alcuni secondi e il timer inizia a contare il tempo un secondo dopo l'altro.
Quando la durata impostata è stata raggiunta, la funzione di contaminuti emette una serie di bip sonori per avvertirvi.
Per interrompere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.

⚠ *Attenzione*

È possibile modificare o annullare in qualsiasi momento la programmazione del timer; per annullare riportare il tempo a 0:00 e premere START/STOP.

• *PROTEZIONE DEI COMANDI (SICUREZZA PER I BAMBINI) FORNO SPENTO*

Si ha possibilità di impedire l'accesso ai comandi del forno procedendo nel seguente modo:

a forno spento, premere il tasto 🔑 per alcuni secondi, appare una "chiave" sul display -> l'accesso ai comandi del forno è protetto (fig.1).

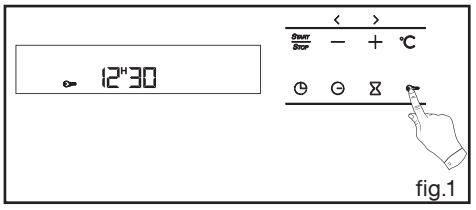


fig.1

Per togliere la protezione, premere il tasto 🔑 per alcuni secondi.
I comandi del forno sono nuovamente accessibili.

⚠ *Attenzione*

Non è possibile proteggere il forno se è stata programmata una cottura.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 132

• *MODALITÀ STAND-BY DEL DISPLAY*

- Per limitare il consumo energetico del forno quando non viene utilizzato, è possibile mettere il display in MODALITÀ STAND-BY.
A tale scopo, seguire la seguente procedura:

ATTIVAZIONE DELLA MODALITÀ STAND-BY:
- Il forno deve essere in modalità di visualizzazione dell'ora.
- Premere simultaneamente i tasti + e - per 5 secondi (fig.1).
- Il display indica "Lcd off" (fig.2)
- Rilasciare i tasti.
- 30 secondi dopo, il display si spegne.

Il forno è ora in modalità stand-by, si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi in modalità visualizzazione ora.

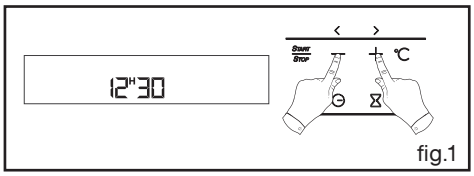


fig.1

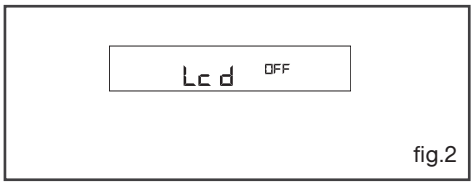


fig.2

DISATTIVAZIONE DELLA MODALITÀ STAND-BY:
- Il forno deve essere in modalità di visualizzazione dell'ora.
- Premere simultaneamente i tasti + e - per 5 secondi (fig.1).
- Il display indica "Lcd on" (fig.2).
- Rilasciare i tasti.
- Una volta usciti dalla MODALITÀ STAND-BY, il display resta sempre acceso.

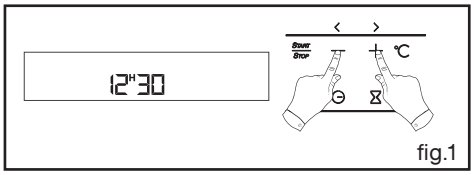


fig.1

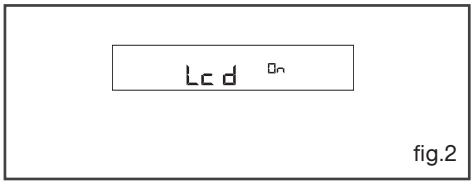


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 133

FUNZIONI *Temperatura* °C	COTTURA	ESEMPI DI COTTURA
100	Cottura a vapore più utilizzata	Verdure e carni
85	Per la cottura degli alimenti fragili	Pesci fragili interi (trote)
75	La carne resta madreperlacea, il collagene non appare	Cottura di pesci fragili (filetti di sardine, triglie)
90	Per la cottura degli alimenti fragili, frutta, composte	Uova in cocotte; buona tenuta dei pomodori ripieni. Tortine al formaggio, creme...
95		Terrine, fegatini di pollo. Riscaldamento di vivande pronte
80	Riscaldamento leggero	Cioccolato fuso, burro. Frutta appena tiepida per consumo immediato
55	Scongelamento lento senza rischi di cottura	Scongelamento di filetti di pesce prima di essere impanati. Frutti rossi che devono restare freddi (per crostate e coulis)
60		Scongelamento di carni prima di essere grigliate (es: salsicce)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 134

IT 5 / TABELLA DI COTTURA DEL FORNO

	ALIMENTI Per qualsiasi quantità	TEMPO	°C	PREPARAZIONE	OSSERVAZIONI
VERDURE	Carciofi (piccoli)	**40 - 45 min.**	**100**	disposti rovesciati nella teglia	• Queste durate dipendono dal tipo, dalle dimensioni e dalla freschezza delle verdure. Seguire le indicazioni presenti nella colonna *«preparazione»*. • La durata di cottura rimane uguale qualunque sia la quantità da cuocere. *Esempio:* 1 o 4 carciofi stessa durata di cottura. • Per controllare il grado di cottura bucherellare la parte più spessa della verdura; se è cotta, non opporrà resistenza.
	Asparagi	**35- 40 min.**	**100**	per le punte, ridurre i tempi	
	Broccoli	**18 min.**	**100**	a mazzetti	
	Carote	**20 - 22 min.**	**100**	a frondelle sottili	
	Sedano rapa	**25 - 30 min.**	**100**	a fettine sottili	
	Zucca	**15 - 20 min.**	**100**	a cubetti	
	Funghi	**15 min.**	**100**	a fettine sottili	
	Cavoli	**30 - 35 min.** **22 min.** **30 - 35 min.**	**100**	Bruxelles Fiori a mazzetti Verdi a fettine	
	Zucchine	**10 - 15 min.**	**100**	a fettine	
	Stachys tuberina (tubero asiatico)	**20 min.**	**100**		
	Spinaci	**20 min.** **35 min.**	**100**	(freschi) mescolare durante la cottura (surgelati) " "	
	Indivie	**30 min.**	**100**	rimosso il torsolo e tagliate in due per il lungo	
	Finocchio	**22 min.**	**100**	tagliati in due	
	Fagiolini	**30 - 35 min.**	**100**		
	Navoni	**15 - 20 min.**	**100**	a cubetti	
	Piselli freschi	**20 - 25 min.**	**100**	/	
	Porri	**25 min.**	**100**	tagliati in due	
	Patate	**25 min.** **40 - 45 min.**	**100**	tagliate a fettine intere	
FRUTTI DI MARE CROSTACEI	Cappe sante	**10 - 12 min.**	**90**	con aromi	• Disporre le cappesante sulla griglia della teglia di vetro, aggiungere le erbe aromatiche. • Disporre i crostacei su un letto di alghe.
	Cozze / Lumache di mare	**20 - 25 min.**	**95**	con aromi	
	Granchi / Granciporri	**25 min.**	**95**	/	
	Gamberi	**30 - 35 min.**	**95**	secondo il peso	
	Scampi	**12 - 15 min.**	**90**	/	
FRUTTA CREME	Patate/pesche/pere	**10 -15 min.**	**90**	intere, sbucciate	• Tempi a seconda della maturazione.
	Composte	**25 min.**	**95**	frutta a fettine	
	Creme	**10 min.**	**90**	negli stampi	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 135

5 / TABELLA DI COTTURA DEL FORNO

IT

	ALIMENTI Per qualsiasi quantità	TEMPO	°C	PREPARAZIONE	OSSERVAZIONI
PESCI	Luccio	**25 - 30 min.**	**85**	intero (1 kg)	• *Tranci: tranci rotondi di pesce da 2 a 3 cm di spessore (180/200 g) per persona. • Chiedere prodotti molto freschi. • Disporre il pesce intero nella teglia magari aggiungendo qualche foglia di alloro, finocchio o un'altra erba aromatica. • A fine cottura, togliere la pelle che si staccherà facilmente.
	Merluzzo/Nasello	**13 - 15 min.**	**85**	tranci (180 g)*	
	Orata	**20 - 25 min.**	**85**	intera (1 kg)	
	Eglefino (haddock)	**15 min.**	**75**	filetti	
	Aringa	**20 min.**	**85**	intero (200g)	
	Nasello (nero e giallo)	**15 - 20 min.**	**85**	tranci (180 g)	
	Rana pescatrice	**15 min.**	**80**	secondo spessore	
	Sgombro	**20 min.**	**85**	intero (250g)	
	Merlano/Merluzzo	**15 min.**	**75**	filetti	
	Razza	**25 - 30 min.**	**80**		
	Triglie	**15 min.**	**80**	intero (200g)	
	Triglie/Sogliole	**10 min.**	**75**	filetti	
	Salmoncino	**20 min.**	**85**	grandi tocchi (da 6 a 10 cm di lunghezza)	
	Salmone	**15 - 20 min.**	**85**	tranci (180/200 g)	
	Tonno	**20 - 25 min.**	**100**	tranci (180/200 g)	
	Trota intera (1kg)	**20 - 25 min.**	**100**	intera (200 g) 13 - 15 min.	
CARNE	Manzo	**15 - 30 min.**	**100**	Arrosto 800 g.: 55 - 60 min.	• Quindi fare dorare sotto il grill in un'altra teglia.
	Maiale (filetto)	**25 min.**	**100**	Cosce di pollo: 35-40 min.	
	Pollame (bianco)	**20 - 25 min.**	**100**	Arrosto di tacchino: 50-60 min	
	(Involtini)	**25 min.**	**95**		
	Salsicce	**20 min.**	**90**	Salsiccia affumicata 400 g	
	Sanguinaccio	**10 - 15 min.**	**90**		
UOVA	con uova molto fresche e conservate a temperatura ambiente.	**7 min.**	**100**	Alla coque: mettere direttamente sulla griglia.	
		8 min.	**100**	Semiduro: mettere direttamente sulla griglia..	
		10 - 12 min.	**100**	Sodo	
		5 - 6 min.	**100**	Al tegame: rotto in un tegame individuale messo sulla griglia e ricoperto da pellicola alimentare.	
			90	Pirofila: vedi ricette specifiche.	
RISO, PASTA SEMOLA	Disporre direttamente in una teglia, ricoprire con acqua o latte. Infatti il vapore non è sufficiente per saturare questi alimenti che si gonfiano. Mettere un foglio di alluminio sulla teglia per evitare che le goccioline d'acqua vi ricadano sopra.				
	Riso al latte	**30 min.**	**100**	100g di riso lavato - 20cl di latte - 2 cucchiai di zucchero	• Alla fine della cottura sgranare con la forchetta.
	Semola	**20 min.**	**100**	200 g (1/4 litro d'acqua)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 136

• *PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA*

Per pulire il quadro della programmazione elettronica e lo sportello del forno utilizzare un panno morbido con un detergente usato per la pulizia dei vetri.
Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro dello sportello del forno, ciò potrebbe graffiare la superficie e provocare l'esplosione del vetro.

Per conservare il vostro apparecchio vi consigliamo di utilizzare i prodotti Clearit per la sua manutenzione.

clearit

L'esperienza dei professionisti al servizio dei privati

Clearit vi propone prodotti professionali e soluzioni idonee per la manutenzione quotidiana dei vostri apparecchi elettrici e delle vostre cucine.
Li troverete in vendita presso il vostro rivenditore di fiducia insieme alla linea di prodotti accessori e consumabili.

• *PULIZIA DELL'INTERNO (DOPO OGNI COTTURA)*

Asciugare l'interno con un panno asciutto dopo il raffreddamento del generatore di vapore oppure lasciare asciugare bene lasciando lo sportello semiaperto.

• *PULIZIA DEL TUBO DI ARRIVO DELL'ACQUA (1 VOLTA AL MESE)*

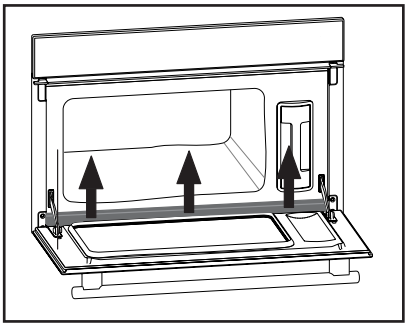
Rimuovere il tubo d'arrivo dell'acqua svitandolo.
Togliere gli eventuali depositi di calcare all'interno (utilizzando un oggetto sottile e appuntito come uno spiedino o un ferro da maglia).

• *PULIZIA DEL GENERATORE DI VAPORE (1 VOLTA AL MESE)*

Versare 1/2 bicchiere di aceto di alcol bianco sul generatore.
Lasciare agire per alcuni minuti, pulire e sciacquare con acqua.
Non utilizzare spugne o polveri abrasive, o disincrostanti per caffettiere.

• *PULIZIA DEL CANALETTO DI SCOLO*

Smontare il canaletto tirandolo verso l'alto, asciugarlo e ripristinarlo grazie alle tre tacche apposite.



Attenzione
La pulizia del forno non deve essere effettuata con un pulitore a vapore.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 137

7 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO IT

Se avete un dubbio sul buon funzionamento del vostro forno, ciò non comporta necessariamente la presenza di un guasto. ***In ogni caso, controllare i seguenti punti:***

CI SI ACCORGE CHE...	LE CAUSE POSSIBILI	CHE COSA OCCORRE FARE?
Il display non si accende.	*- Difetto di alimentazione del forno.* *- Scheda elettronica guasta.*	*- Verificare l'alimentazione (fusibile del vostro impianto elettrico).* *- Rivolgersi al Servizio post vendita.*
C'è una perdita di acqua o di vapore dallo sportello durante la cottura	*- La porta è chiusa male.* *- La guarnizione della porta è difettosa.*	*- Rivolgersi al Servizio post vendita.*
La lampadina del vostro forno non funziona più.	*- La lampadina non funziona.* *- Il forno non è collegato o il fusibile non funziona.*	*- Cambiare la lampadina.* *- Collegare il forno o sostituire il fusibile.*

Attenzione

- Le riparazioni sull'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da professionisti. Le riparazioni non effettuate in conformità alle istruzioni possono provocare pericoli per l'utente.

Consiglio

Tuttavia, se il vostro intervento non è sufficiente contattate immediatamente il servizio post vendita.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 138

Attenzione
- Scollegare il forno prima di intervenire sulla lampadina onde evitare rischi di folgorazione, e lasciare raffreddare l'apparecchio se necessario.

Consiglio
Per svitare la protezione della lampadina e la lampadina stessa, utilizzare un guanto di gomma.

• *SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA*

La lampadina si trova in fondo a destra all'interno del forno.
- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento sulla lampadina, in modo da evitare rischi di folgorazione.
- Girare il coperchietto verso sinistra per un quarto di giro.
- Svitare la lampadina nello stesso senso.

Caratteristiche della lampadina:
- 15 W -220 -240 V
- 300°C - zoccolo E 14

- Cambiare la lampadina, poi rimontare il coperchietto prestando attenzione al corretto posizionamento delle guarnizioni.
- Ricollegare il forno.

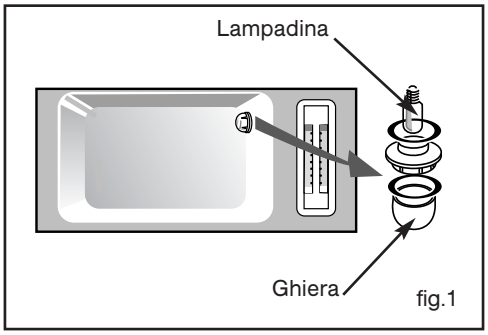


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 139

• *INTERVENTI*

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da un professionista qualificato depositario del marchio. Al momento della chiamata, riportare i riferimenti dell'apparecchio (modello, tipo, numero di matricola). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica (fig.1).

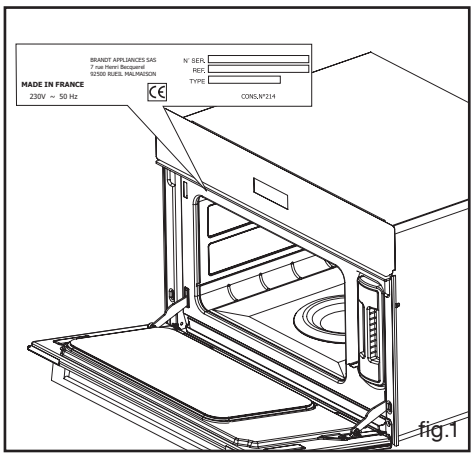


fig.1

PEZZI ORIGINALI
In sede d'intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di ***pezzi staccati originali certificati.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Brandt Appliances- società per azioni semplificata con capitale sociale di 10.000.000 Euro - Registro Camera di Commercio di Nanterre n° 440 302 347.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 140

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Geachte Klant,

*U hebt net een oven van **DE DIETRICH** aangekocht, wij willen u hier graag voor bedanken.*

Onze onderzoeksteams hebben voor u deze nieuwe generatie apparaten ontworpen die uitzonderlijk is door de kwaliteit, de vormgeving, de functies en de technologische vooruitgang. Hierdoor zijn het unieke producten die getuigen van onze knowhow.

*Uw nieuwe oven **DE DIETRICH** past harmonieus in uw keuken en combineert optimale kookprestaties en gebruiksgemak. Wij wilden u een voortreffelijk product bieden.*

*In het gamma van producten **DE DIETRICH** vindt u ook een ruime keuze aan fornuizen, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe oven van **DE DIETRICH** kunnen worden gecombineerd.*

Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren (gegevens achter in dit boekje).

En bezoek ook onze website:
***www.dedietrich-electromenager.com** waar u de laatste nieuwigheden en alle nodige en bijkomende informatie vindt.*

DE DIETRICH
De nieuwe waardeobjecten

www.dedietrich-electromenager.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.

Belangrijk:
Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 141

INHOUD NL

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER
- Stomen 142
- Veiligheidsaanwijzingen 143
- Respect voor het milieu 144

2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT
- Keuze van de plaats 145
- Inbouw 145
- Elektrische aansluiting 146

3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT
- Werkingsprincipe 147
- Voorstelling van de oven 147
- Accessoires 148
- Voorstelling van de programmaschakelaar 149
- Presentatie van de selectietoetsen 149

4 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT
- De tijd instellen en wijzigen 150
- Voorgeprogrammeerde baktijden 150
- Stomen 151
- De oven stoppen tijdens het bakken 152
- Aan het einde van de kooktijd 152
- Waterbeheer 152
- Uitgesteld bakken 153
- Gebruik van de functie schakelklok 154
- Vergrendeling van de bediening (kinderbeveiliging) 154
- Waakstand van de display 155

5 / BESCRIJVING VAN DE FUNCTIES EN TABEL MET BAKTIJDEN 156

6 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT
- Reiniging van de buitenkant 159
- Reiniging van de binnenzijde 159
- Reiniging van de waterbuis 159
- Reiniging van de stoomgenerator 159
- Reiniging van de afvoergoot 159

7 / BIJ PROBLEMEN 160
- Vervanging van de ovenlamp 161

8 / SERVICEDIENST
- Ingrepen 162

NL 1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER

- ***STOMEN***

Algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.
Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.
Vergemakkelijkt de bereiding van crèmes, flans, rijsttaarten... afgedekt met aluminiumfolie, het condenswater verzwakt ze niet.

U hoeft vooraf geen zout toe te voegen, zelfs niet in het kookwater.
Om een stuk vlees er mooier te doen uitzien, laat u het snel aan alle kanten bruinen in de pan, met hete boter.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het gaat snel: het koken begint onmiddellijk, terwijl in een pot water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, aangezien ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.
De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, aangezien de gerechten niet worden aangelengd in water.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen: Dat draait zeker uit op een ramp!

De stoom brengt geen smaken of geuren oven; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert zij aan zij klaar te maken. Zorg er wel voor dat ze mekaar niet raken.

Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, op te warmen of warm te houden, in het bijzonder sausen.

Laat het vlees zoals gevogelte, kalfsvlees, varkensvlees eerst wat aanbraden in de pan, opdat ze een smakelijk goudkleurig kleurtje aannemen. Vervolgens kan u ze stomen.

Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 143

Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• *VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.
– Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.
– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.
– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.
– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende schaal.
– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.
– Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.
– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.
– Gebruik ovenwanten om de gerechten in of uit de oven te doen.
– Na het bakken mogen de pannen nooit met de blote handen vastgenomen worden.
– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.
– Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.
– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.
– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).
– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.
– Gebruik nooit stoom- of hogedruk-apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 144

NL 1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER

• *RESPECT VOOR HET MILIEU*

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

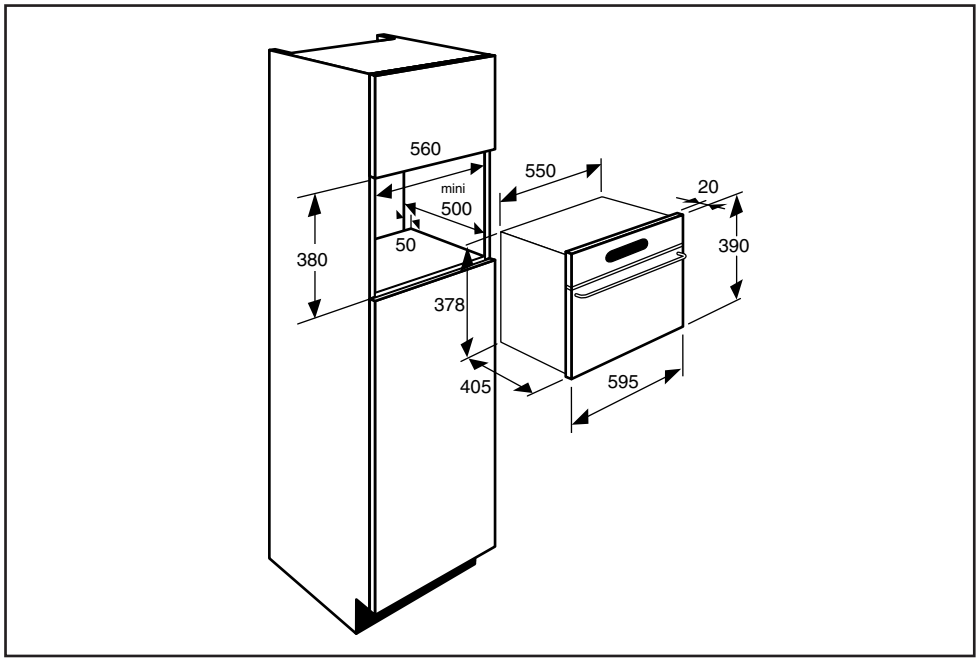
Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 145



• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijkanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.
De oven kan naar keuze onder een werkblad of een kolommeubel (open of gesloten) met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd.

• Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten.

• INBOUW

Werkwijze:

1) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
2) Bevestig de oven met de 2 schroeven.

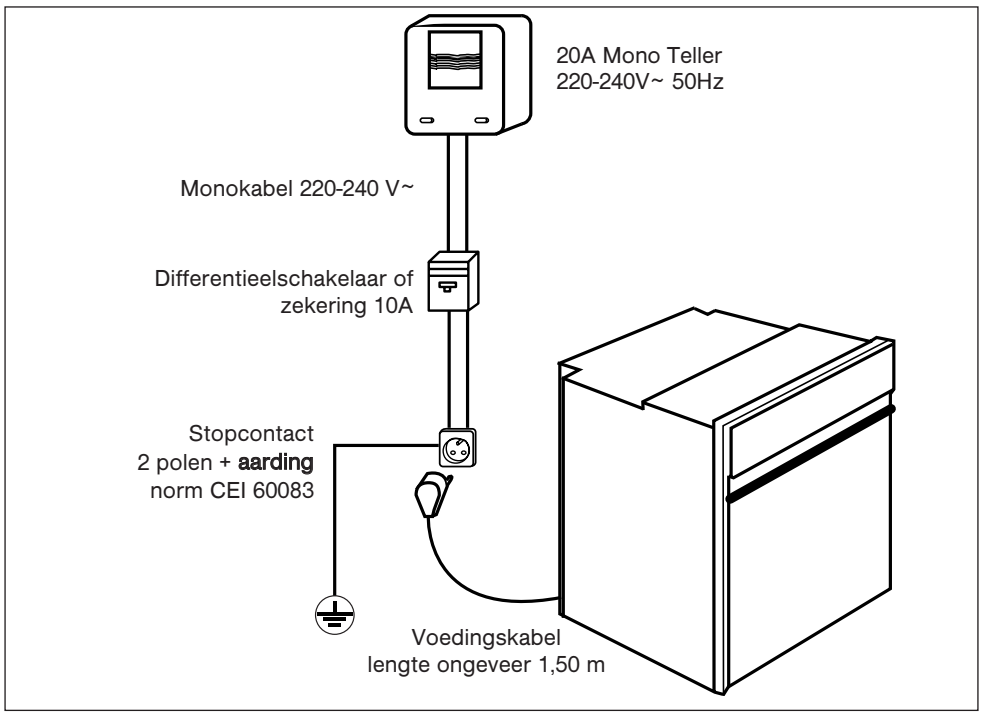
Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

Let op

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.
Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.
Indien de oven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 146



• *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:
- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm2 (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens IEC 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.

⚠ *Let op*

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 10 ampère zijn.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 147

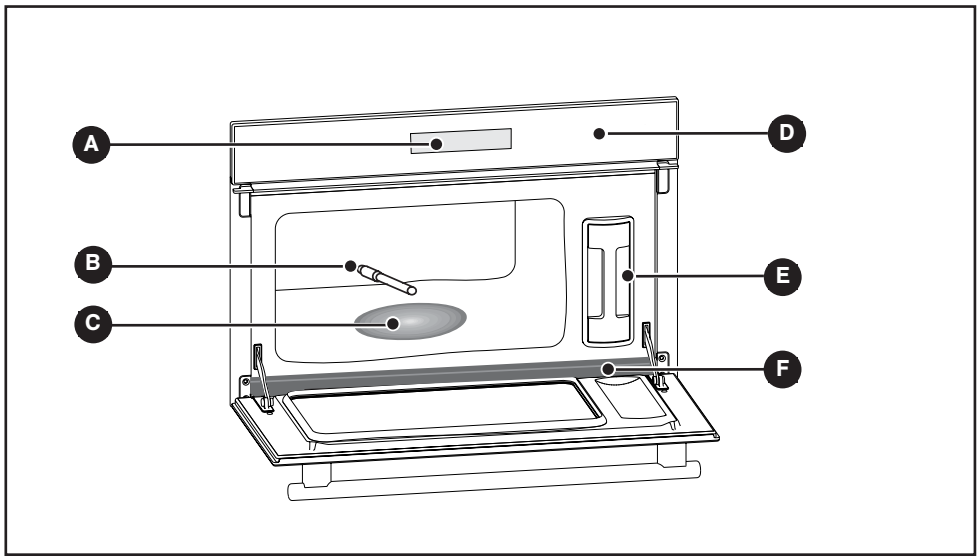
• *WERKINGSPRINCIPE*

Het water van het reservoir komt langs een buis in de ovenruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt:
dit is de stoomgenerator.
U hoeft geen extra water in de kookschotel te doen. Om perfect te kunnen koken met stoom, wordt bij uw oven kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.

Let op
Vul vooraf ALTIJD het waterreservoir tot het maximumpeil. Duw het reservoir HELEMAAL TERUG in de behuizing, tot u voelt dat het VOORBIJ EEN INKEPING komt.

Let op
Tijdens het koken wordt de oven heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen op een afstand.

• *VOORSTELLING VAN DE OVEN*



- **A** Display
- **B** Waterbuis
- **C** Stoomgenerator
- **D** Bedieningspaneel
- **E** Reservoir
- **F** Afvoergoot

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 148

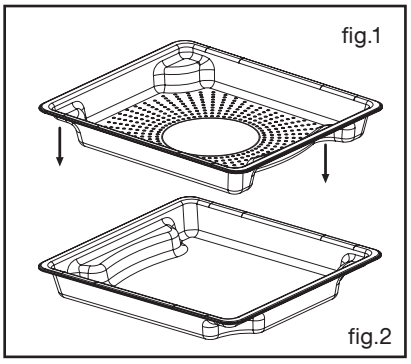
• *ACCESSOIRES*

• *Schaal etenswaren (fig.1)*

Roestvrij stalen schotel met gaatjes, waardoor de gerechten niet in aanraking komen met het condensatiewater.

• *Condensschotel (fig.2)*

Roestvrij stalen schotel voor opvang van het condensatiewater.



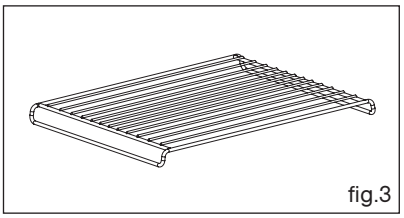
Advies

Voor het bakken, plaats de schotel fig.1 op de schotel fig.2 in de andere richting, zodat ze niet in elkaar passen (zie schema hiernaast).

Voor het opbergen, plaats de schotel fig.1 op de schotel fig.2 in dezelfde richting, zodat ze in elkaar passen.

• *Rooster (fig.3)*

Verwijderbaar ovenrooster van roestvrij staal: moet altijd worden aangebracht.

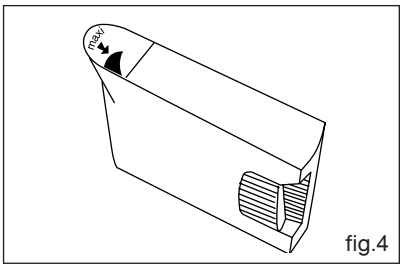


Advies

De schotels en het rooster mogen in de vaatwasser.

• *Uitneembaar reservoir (fig.4)*

Reservoir waarmee uw oven zelfstandig van water kan worden voorzien.
Het heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximumpeil).

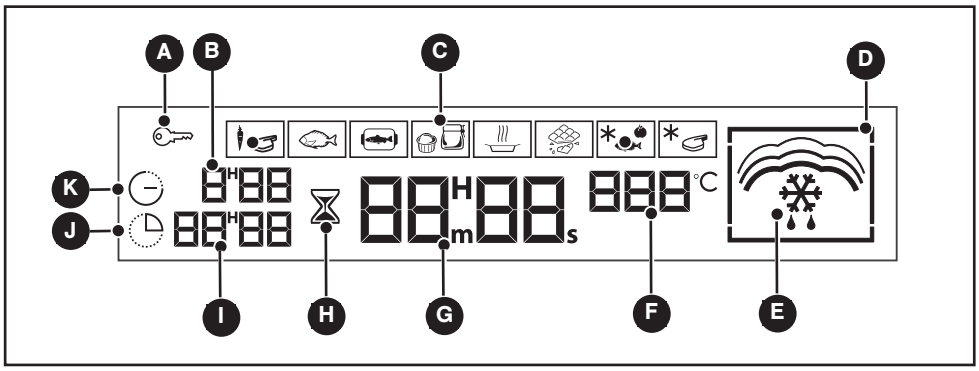


Let op

Het gebruik van gedemineraliseerd water is verboden (niet voor voeding).

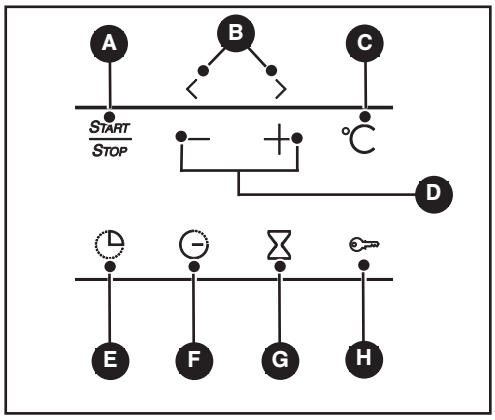
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:21 Page 149

• *VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR*



- **A** Indicator vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging).
- **B** Indicator bakduur
- **C** Weergave van de bakwijzen
- **D** Indicator probleem in watercircuit
- **E** Indicator van de gekozen bakwijze
- **F** Weergave van de oventemperatuur
- **G** Weergave van de klok of van de schakelklok
- **H** Indicator schakelklok
- **I** Einde baktijd display
- **J** Weergave einde bakduur
- **K** Display bakduur

• *PRESENTATIE VAN DE SELECTIETOETSEN*



- **A** Start/Stop
- **B** Selectie van de bakwijzen
- **C** Baktemperatuur
- **D** Regeltoetsen
- **E** Bakduur
- **F** Einde baktijd
- **G** Schakelklok
- **H** Vergrendeling

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 150

• *Instellen van de tijd*

- Bij de eerste inschakeling van de oven

Het display knippert op 12:00 (fig.1).

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig.2).

Bijvoorbeeld : 12U30.

Druk op de toets ***START*** om te bevestigen.
De weergave knippert niet meer

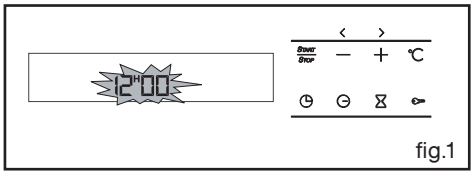


fig.1

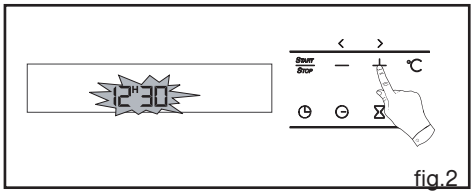


fig.2

• *Wijzigen van de tijd*

- Om de tijd juist te zetten

Druk enkele seconden op de toets ⏲ tot de display begint te knipperen (fig.1), daarna loslaten.
Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en - (fig.2).

Druk op de toets ***START*** om te bevestigen.

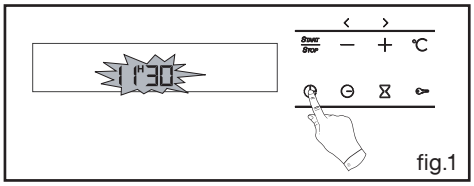


fig.1

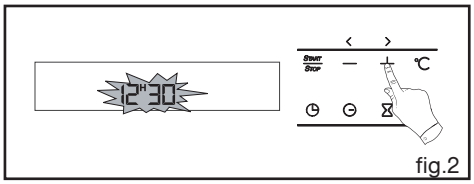


fig.2

• *VOORGEPROGRAMMEERDE BAKTIJDEN VOOR DE VERSCHILLENDE FUNCTIES*

Baktijd Temperatuur °C	*Tijd voorgeprogrammeerd*	*Minimum insteltijd*	*Maximum insteltijd*
100	25 min.	5 min.	1 uur
85	15 min.	5 min.	1 uur
75	15 min.	5 min.	1 uur
90	20 min.	5 min.	1 uur
95	30 min.	5 min.	1 uur
80	15 min.	5 min.	1 uur
55	30 min.	5 min.	1 uur
60	30 min.	5 min.	1 uur

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 151

• *ONMIDDELLIJK STOMEN OP 100°C*

UW OVEN HEEFT 8 STOOMFUNCTIES

Let op

In elk geval de oven nooit laten werken zonder water in het reservoir.

Druk eenmaal op de toets START om de functie te selecteren (fig.1).
Druk een tweede maal op de toets START om de baktijd te regelen.

INSTELLEN VAN DE KOOKTIJD:
- 0:25 knippert (fig.2).
- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of – .
Bijvoorbeeld: 30 minuten

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR ALLEEN MET DE FUNCTIE :
- Druk op de toets *°C*, het symbool "°C" knippert (fig.3).
- Druk op de toets - om de temperatuur te regelen.
Bijvoorbeeld: 90°C
- Zorg ervoor dat de deur van de oven goed dicht is.

Bevestig door op START te drukken.
Uw oven start en begint de seconden af te tellen.

Indien nodig, stopt het bakken door gedurende 1 seconde te drukken op START/STOP.

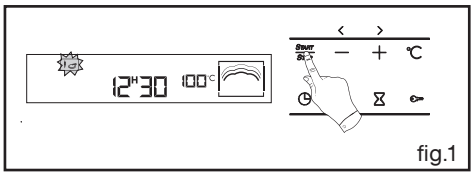


fig.1

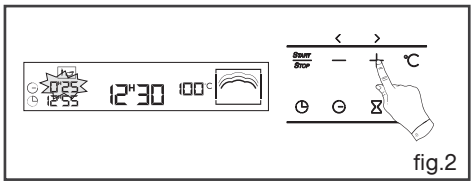


fig.2

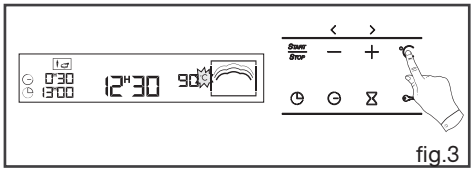


fig.3

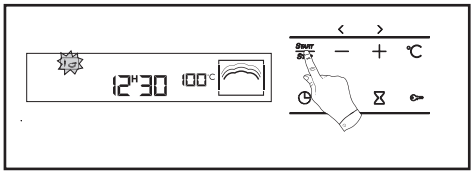
Advies

Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de kookresultaten niet te beïnvloeden.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 152

• *DE OVEN STOPPEN TIJDENS HET BAKKEN*

U kan op elk moment de oven stoppen door de toets ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.
Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de oven onmiddellijk en verdwijnt de tijd.
Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de ovendeur geopend wordt.



• *AAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD*

verschijnt 0m00s. Verdwijnen van de animatie.
Er weerklinkt 3 minuten lang een onderbroken pieptoon.
Om de bieptoon te stoppen, drukt u op de toets Stop of opent u de deur.

Let op
Maak ALTIJD het reservoir leeg.

• *WATERBEHEER*

Bij problemen verbonden met het watercircuit tijdens het bakken, knippert het symbool ☐ en is een pieptoon hoorbaar (fig.1).
Dit probleem treedt met name op:
- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir slecht is aangebracht.

Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het koken automatisch hervat nadat de ovendeur gesloten is.

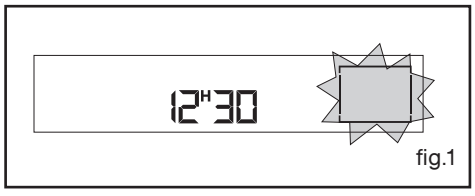


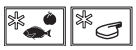
fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 153

• *UITGESTELD BAKKEN*

• Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd

Het uitgesteld bakken is mogelijk in alle gevallen **behalve voor de ontdooifuncties**:



- Ga te werk zoals voor het onmiddellijk bakken en na de bakduur,
- Drukt u op de toets “Einde bakduur” ⊖, de eindtijd van de bakcyclus verschijnt op het display en knippert, alsmede het symbool. U kunt de eindtijd nu instellen.
Bijvoorbeeld : Het is 12u30 (fig.1).

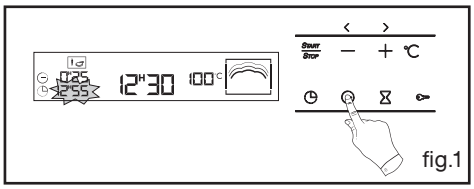


fig.1

U heeft een kooktijd ingesteld van 25 min.
Het aangegeven einde van de kooktijd is 12u55.

- U kunt nu de gewenste eindtijd van de bakcyclus instellen met de toetsen + of -.
Bijvoorbeeld : Einde kooktijd 14u00 (fig.2).
- Bevestig met de toets “Einde baktijd” ⊖.

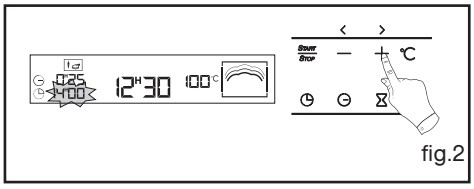


fig.2

Wanneer het einde van de uitgestelde kooktijd is ingesteld, zal de tijd weer verschijnen in het display.
De starttijd is nu uitgesteld zodat het koken klaar is om 14u.
Wanneer het bakken klaar is hoort u enkele minuten lang een reeks pieptonen. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets START/STOP.

Tip:

U kunt op ieder moment de eindtijd wijzigen of inzien door op de knop ⊖ te drukken.
Druk op de toets START/STOP om uw programmering te annuleren.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 154

• *GEBRUIK VAN DE FUNCTIE SCHAKELKLOK*

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets ⧖ (fig.1).

Het symbool van de schakelklok ⧖ en 0m00s knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of - te drukken (fig.2) (max. 59 minuten 50 seconden).
- Druk op de toets START om te bevestigen.

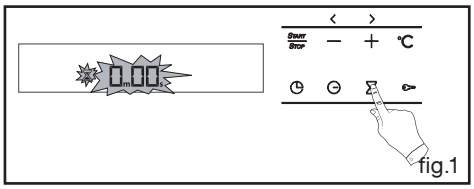


fig.1

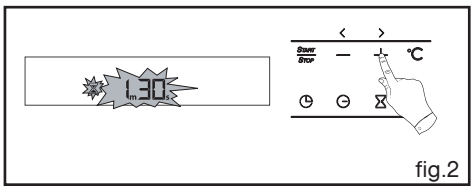


fig.2

Het display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.
Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen.
U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

⚠ *Let op*

Het is mogelijk de programmering van de schakelklok op elk moment te wijzigen of te annuleren; om te annuleren, stel de tijd in op 0:00 en druk op START/STOP.

• *VERGRENDELING VAN DE BEDIENING (KINDERBEVEILIGING) OVENSTILSTAND*

U kunt de toegang tot de bediening van de oven verbieden door als volgt te werk te gaan :
Als de oven uit staat, druk op de toets 🔑 gedurende enkele seconden, er verschijnt dan een “sleutel” in het scherm -> de toegang tot de bediening van uw oven is geblokkeerd.

Om deze te deblokkeren drukt u een paar seconden lang op de toets 🔑.
U heeft weer toegang tot de bediening van uw oven.

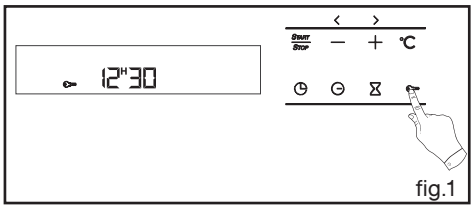


fig.1

⚠ *Let op*

U kunt de oven niet vergrendelen wanneer u een bakcyclus hebt geprogrammeerd.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 155

• *WAAKSTAND VAN DE DISPLAY*

- Om het energieverbruik van uw oven te beperken als deze niet in gebruik is, kan u het display in de WAAKSTAND zetten.
Volg daarvoor de volgende procedure :

ACTIVERING VAN DE WAAKSTAND :
- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.
- Gelijktijdig op de + / – toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).
- Uw display geeft “Lcd off” weer (fig.2).
- De toetsen loslaten.
- 30 seconden later gaat uw display uit.

Uw oven staat nu in de waakstand, hij gaat automatisch uit na 30 seconden en zal in de stand tijdweergave staan.

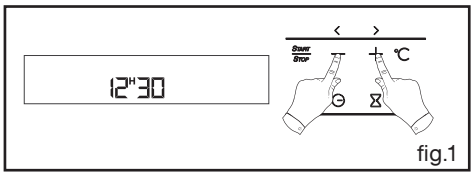


fig.1

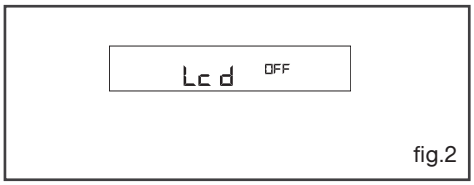


fig.2

DEACTIVERING WAAKSTAND :
- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.
- Gelijktijdig op de + / – toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).
- Uw display geeft “Lcd on” weer (fig.2).
- De toetsen loslaten.
- Uw oven staat niet meer in de WAAKSTAND, uw display blijft voortdurend aan.

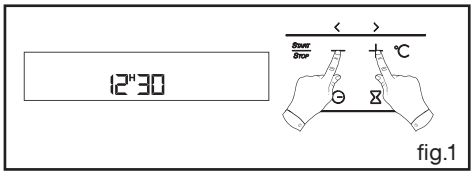


fig.1

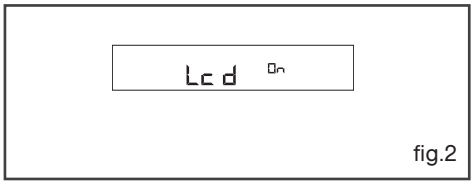


fig.2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 156

NL 5 / BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES

FUNCTIES *Temperatuur* °C	BAKKEN	VOORBEELDEN VAN BEREIDING
100	Meest gebruikte bereiding door stomen	Groenten en vlees
85	Voor de bereiding van delicate etenswaren	Hele en kwetsbare vis (forel)
75	Het vruchtvlees blijft smakelijk, het collageen verschijnt niet	Bereiding van kwetsbare vis (filets van sardientjes, poon)
90	Voor de bereiding van delicate etenswaren, fruit, compotes	Eieren; gevulde tomaten zonder uitzakken. Kaasgebakjes, pudding...
95		Paté, lever van gevogelte. Voorverwarming kant-en-klaargerechten
80	Zachtjes opwarmen	Gesmolten chocola, boter. Lauwwarme vruchten voor onmiddellijke consumptie
55	Zachtjes ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilet vóór het paneren. Rode vruchten die koud moeten blijven (voor taarten en sauzen)
60		Ontdooien van vlees vóór het grillen (bijv: worstjes)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 157

ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDING	
GROENTEN	Artisjokken (kleine)	**40 tot 45 min**	**100**	omgekeerd in de schotel gelegd	• Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom *«bereidingen».* • De kooktijd blijft hetzelfde voor elke hoeveelheid. *Bijvoorbeeld:* 1 of 4 artisjokken zelfde kooktijd . • Om de bkagraad te controleren, prik in het dikste deel van de groente; als hij gaar is, zal u geen weerstand voelen.
	Asperges	**35- 40 min**	**100**	voor de punten, de tijd verkorten	
	Broccoli	**18 min**	**100**	in bosjes	
	Wortelen	**20 tot 22 min**	**100**	in schijfjes	
	Knolselderie	**25 tot 30 min**	**100**	in sneetjes	
	Pompoen	**15 tot 20 min**	**100**	in blokjes	
	Champignons	**15 min**	**100**	in plakjes	
	Kolen	**30 tot 35 min** **22 min** **30 tot 35 min**	**100**	Spruitjes Bloemen in kleine bosjes Groen in schijfjes	
	Courgettes	**10 tot 15 min**	**100**	in schijfjes	
	Chinese artisjokken	**20 min**	**100**		
	Spinazie	**20 min** **35 min**	**100**	(vers) roeren tijdens het koken (diepgevroren) " "	
	Witlof	**30 min**	**100**	binnenste verwijderd en gesneden in 2 in de lengte	
	Venkel	**22 min**	**100**	in 2 gesneden	
	Sperzie bonen	**30 tot 35 min**	**100**		
	Rapen	**15 tot 20 min**	**100**	in blokjes	
	Verse erwten	**20 tot 25 min**	**100**	/	
	Prei	**25 min**	**100**	in 2 gesneden	
	Aard appelen	**25 min** **40 tot 45 min**	**100**	in schijfjes gesneden heel	
SCHELPDIEREN SCHAALDIEREN	Jakobs schelpen	**10 tot 12 min**	**90**	met aromaten	• Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van algen.
	Mosselen/Alikruiken	**20 tot 25 min**	**95**	met aromaten	
	Krabben/ Noordzeekrabben	**25 min**	**95**	/	
	Kreeft	**30 tot 35 min**	**95**	volgens het gewicht	
	Langoestines	**12 tot 15 min**	**90**	/	
VRUCHTEN CREMES	Appels/perziken/ peren	**10 -15 min**	**90**	heel, geschild	• Tijden afhankelijk van de rijpheid.
	Compote	**25 min**	**95**	vruchten in plakjes	
	Pudding	**10 min**	**90**	in ovenschaaltjes	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 158

NL 5 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN

	ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid	TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
VIS	Snoek	**25 tot 30 min**	**85**	hele (1 kg)	• *Moten: schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. • Eis heel verse producten. • Leg de vis in zijn geheel in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. • Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loskomt.
	Kabeljauw/Koolvis	**13 tot 15 min**	**85**	moten (180 g)*	
	Goudbrasem	**20 tot 25 min.**	**85**	hele (1 kg)	
	Gerookte schelvis	**15 min**	**75**	filets	
	Haring	**20 min**	**85**	hele (200g)	
	Koolvis (zwart en geel)	**15 tot 20 min**	**85**	moten (180 g)	
	Zeeduivel	**15 min**	**80**	volgens dikte	
	Makreel	**20 min**	**85**	hele (250g)	
	Wijting/Stokvis	**15 min**	**75**	filets	
	Rog	**25 tot 30 min**	**80**		
	Poon	**15 min**	**80**	hele (200g)	
	Poon/Tong	**10 min**	**75**	filets	
	Hondshaai	**20 min**	**85**	grote stukken (6 tot 10 cm lang)	
	Zalm	**15 tot 20 min**	**85**	moten (180/200 g)	
	Tonijn	**20 tot 25 min**	**100**	moten (180/200 g)	
	Hele forel (1kg)	**20 tot 25 min**	**100**	heel (200 g) 13 tot 15 min.	
VLEES	Rundvlees	**15 tot 30 min**	**100**	Gebraad 800 g.: 55 tot 60 min	• Gril daarna in een andere schotel.
	Varkensvlees (varkenshaasje)	**25 min**	**100**	Kippenbouten: 35 tot 40 min	
	Gevogelte (borststuk)	**20 tot 25 min**	**100**	Kalkoen braadstuk: 50 tot 60 min	
	(Blinde vinken)	**25 min**	**95**		
	Worsten	**20 min**	**90**	Morteauworst 400 g	
	Bloedworst	**10 tot 15 min**	**90**		
EIEREN	op basis van heel verse eieren bewaard op omgevingstemperatuur	**7 min**	**100**	In de schaal: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		8 min	**100**	Mollet: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		10 tot 12 min	**100**	Hard	
		5 tot 6 min	**100**	Spiegelei: gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie.	
			90	Cocotte: zie gedetailleerde recepten	
RIJST, DEEGWAREN GRIES	Doe rechtstreeks in een schotel en giet er water of melk bij. De stoom volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schotel met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.				
	Rijstebrij	**30 min.**	**100**	100 g gewassen rijst-20 cl melk-2 eetlepels suiker	• Met een vork losmaken aan het einde van de kooktijd.
	Gries	**20 min.**	**100**	200 gr (1/4 liter water)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 159

• *REINIGING VAN DE BUITENKANT*

Om het venstertje van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenspray.
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

clearit

De expertise van professionals
in dienst van particulieren

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• *REINIGING VAN DE BINNENZIJDE (NA ELKE BEREIDING)*

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur open.

• *REINIGING VAN DE WATERBUIS (1 KEER PER MAAND)*

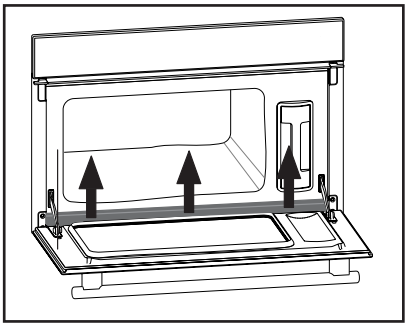
Verwijder de waterbuis door hem los te schroeven.
Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een fijne spies of een breinaald).

• *REINIGING VAN DE STOOMGENERATOR (1 KEER PER MAAND)*

Giet 1/2 glas witte alcoholazijn over de generator.
Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water.
Gebruik geen schuurspons of –poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

• *REINIGING VAN DE AFVOERGOOT*

Trek deze goot naar boven, wrijf ze schoon en plaats ze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.



Let op
De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 160

NL 7 / BIJ PROBLEMEN

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. ***Controleer in elk geval eerst de volgende punten:***

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het display gaat niet aan	*- De oven krijgt geen stroom.* *- Elektronische kaart buiten dienst.*	*- Controleer de voeding (zekering van uw installatie).* *- Neem contact op met de servicedienst.*
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het koken.	*- De ovendeur is niet goed gesloten.* *- De deurpakking is defect.*	*- Neem contact op met de servicedienst.*
De ovenlamp doet het niet meer.	*- De lamp is defect.* *- De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.*	*- Vervang de lamp.* *- Sluit de oven aan of vervang de zekering.*

Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 161

Let op
- Trek altijd de stekker van de oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

Advies
Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• *VERVANGING VAN DE OVENLAMP*

De ovenlamp bevindt zich rechts achter in de ovenruimte.
- Onderbreek de stroomtoevoer naar de1 oven alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.
- Draai het vensterkapje een kwart slag naar links.
- Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:
-15 W - 220-240 V
- 300°C - fitting E 14

- Vervang de lamp en zet het vensterkapje terug, let erop dat de verbinding op de goede plaats komt.
- Herstel de stroomtoevoer.

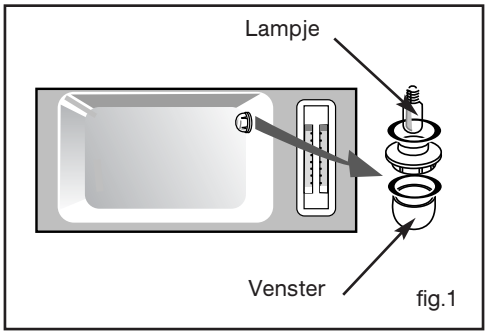


fig.1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 162

• *INGREPEN*

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de “Service” referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (Fig.1).

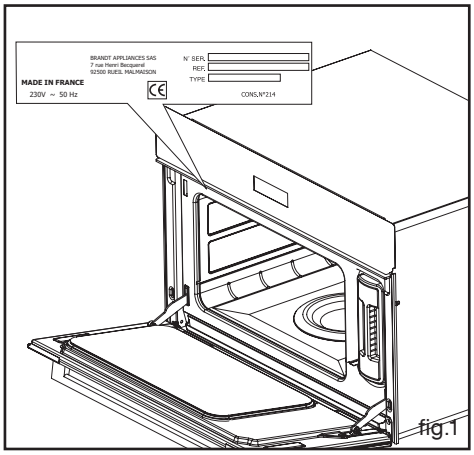


fig.1

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN
Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend ***om oorspronkelijke onderdelen te vragen.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Brandt Appliances - vennootschap op aandelen met kapitaal van 10.000.000 euro RCS Nanterre 440.302.347.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 163

De Dietrich

FR 02
DA 25
DE 48
EN 71
ES 94
IT 117
NL 140
PT 163

Estimado(a) Cliente,
Acabou de adquirir um forno ***DE DIETRICH*** *e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

O seu novo forno ***DE DIETRICH*** *integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.*

Na gama de produtos ***DE DIETRICH****, encontrará igualmente uma vasta gama de fogões, placa de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno* ***DE DIETRICH****.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

Também pode contactar-nos através do nosso website:
www.dedietrich-electromenager.com *onde poderá tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações e obter informações de carácter útil e complementar.*

A Marca DE DIETRICH
Novos objectos de valor

www.dedietrich-electromenager.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.

Importante:
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 164

PT ÍNDICE

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR
- Cozer a vapor 165
- Instruções de segurança 166
- Respeito pelo meio-ambiente 167

2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO
- Escolha do local de instalação 168
- Encastramento 168
- Ligação eléctrica 169

3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO
- Princípios de funcionamento 170
- Apresentação do seu forno 170
- Acessórios 171
- Apresentação do programador 172
- Apresentação dos botões de selecção 172

4 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO
- Como regular e alterar a hora 173
- Durações de cozedura programadas 173
- Cozer a vapor 174
- Interrupção da cozedura 175
- Em fim de cozedura 175
- Gestão da água 175
- Cozedura diferida 176
- Utilização da função do temporizador 177
- Bloqueio dos comandos (dispositivo de segurança para as crianças) 177
- Visor em modo económico 178

5 / DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES E TABELA DE COZEDURA 179

6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO
- Limpeza da superfície exterior 182
- Limpeza da cavidade 182
- Limpeza do tubo de chegada da água 182
- Limpeza do gerador de vapor 182
- Limpeza da Goteira 182

7 / EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO 183
- Substituição da lâmpada 184

8 / SERVIÇO PÓS-VENDA
- Intervenções 185

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 165

• *COZER A VAPOR*

Generalidades

Cozer a vapor traz imensos benefícios se se respeitar o modo de utilização. Saudável e natural, a cozinha a vapor conserva o paladar dos alimentos. Um molho requintado ou à base de ervas aromáticas dá aquele sabor especial que faz a diferença.

Além disso, não transmite cheiros. Não vale a pena aromatizar a água de cozer com especiarias ou ervas aromáticas, mas, em contrapartida, pode-se aromatizar um peixe, depositando-o sobre algas, ou a carne de aves, colocando-a sobre um ramo de alecrim ou de estragão.

A cozinha a vapor permite cozer simultaneamente carne, peixe e legumes.
Permite aquecer com suavidade massa, arroz e purés sem os ressequir e sem correr o risco que estes peguem aos recipientes.
Facilita a cozedura de pudins, flans, bolos de arroz... cobertos em papel de alumínio, a água não fica embebida.

É inútil salgar antecipadamente os alimentos, bem como a água de cozer.
Para dar um melhor aspecto à carne, aloure-a rapidamente de todos os lados numa frigideira com manteiga quente.

Comparada com a cozedura em água, a cozinha a vapor só apresenta vantagens:

É rápida: A cozedura tem início de imediato, ao passo que o tempo de cozedura dos alimentos num recipiente com água só começa quando a água recomeça a ferver.

É dietética: As vitaminas (as que são hidrossolúveis) e os sais minerais são bem preservados, já que se dissolvem escassamente na água condensada que cobre os alimentos.

Além disso, não é utilizada qualquer gordura para proceder à cozedura.
O vapor respeita o paladar dos alimentos. Não acrescenta qualquer aroma nem sabor a grelhado ou a frito, mas também não retira nenhum, pois os alimentos não são diluídos na água.

Reverso da medalha: Não vale a pena cozer a vapor peixe que não seja fresco ou legumes esquecidos há uma semana no frigorífico: O resultado é catastrófico!

O vapor não comunica sabores nem cheiros, portanto, não hesite em ganhar tempo e dinheiro, fazendo cozer lado a lado, mas sem se tocarem, por exemplo um peixe e uma sobremesa.

O vapor também é adequado para escaldar, aquecer ou ainda manter os alimentos quentes, especialmente os molhos.

Antes de tudo, aloure as carnes de tipo aves, vitela e porco numa frigideira, em muito pouca gordura, para ficarem com um aspecto dourado apetitoso. De seguida, acabe de as cozer a vapor.

Cortados em pedaços, os alimentos cozem mais depressa e de forma mais homogénea do que se forem conservados inteiros.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 166

PT 1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR

Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos. Estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

– Este aparelho foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.
– Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
– Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.
– Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.
– Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. Isso poderá representar um perigo para si.
– Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura.
– Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.
– Durante a cozedura, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação desempenhe correctamente a sua função.
– Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situados no interior do forno. Poderia sofrer queimaduras graves.
– Ao colocar ou retirar os seus pratos do forno, utilize luvas térmicas de cozinha.
– Após uma cozedura, não pegue nos acessórios com as mãos sem protecção.
– Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e certifique-se de que nenhuma criança consegue subir nem sentar-se.
– Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.
– No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho, pode ser necessária uma ventilação suplementar, neste caso abra a janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.
– Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).
– Após a utilização do forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligados.
– Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o forno (requisitos relativos à segurança eléctrica).

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 167

• *RESPEITO PELO MEIO-AMBIENTE*

– Os materiais de embalamento deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

– O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio-ambiente.

Atenção!

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

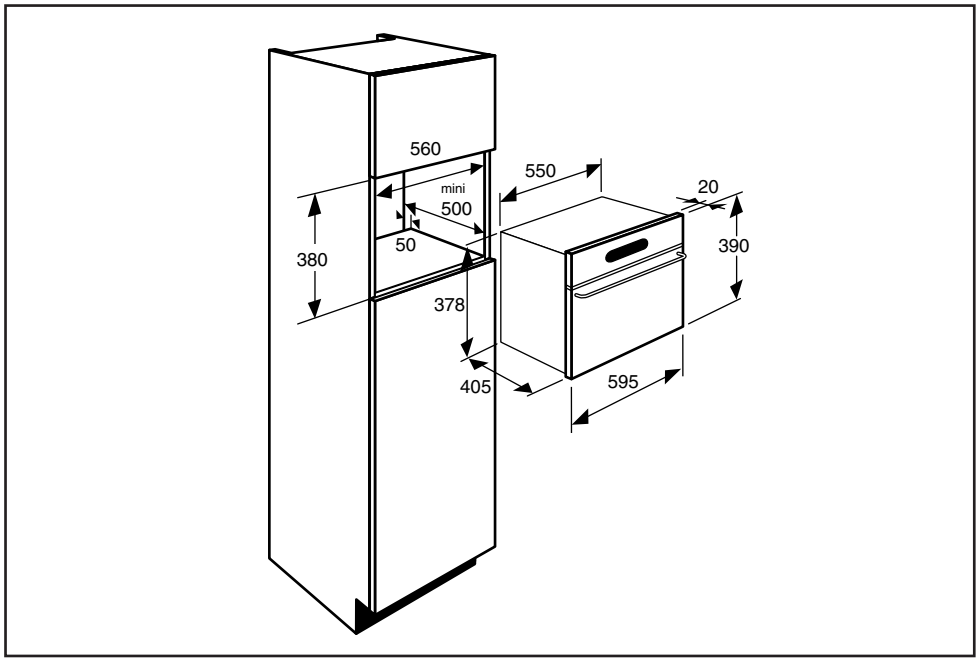
Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Directiva Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 168



• *ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO*

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas.

• Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito, nos suportes laterais.

• *ENCASTRAMENTO*

Para tal:

1) Faça um orifício com 2 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
2) Fixe o forno com os 2 parafusos.

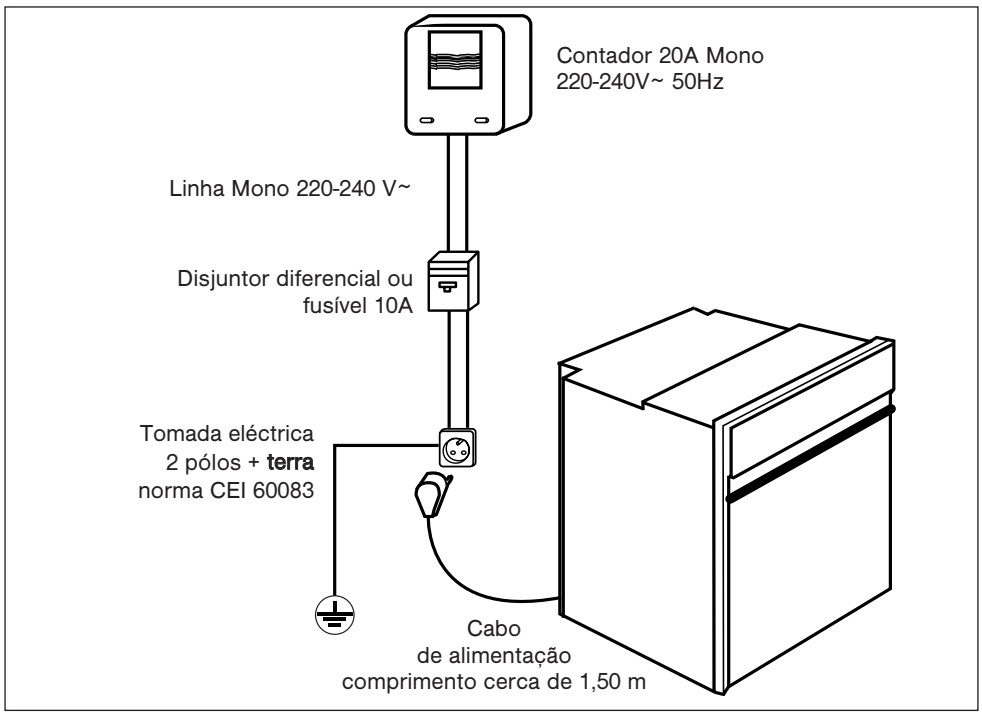
Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.

Atenção!

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.
Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.
Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 169



• *LIGAÇÃO ELÉCTRICA*

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem estar desactivados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes da colocação do aparelho no móvel.

Verifique se:
- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm2 (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

Atenção!

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal ⏚ do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.
No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 10 amperes.
Se o cabo da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 170

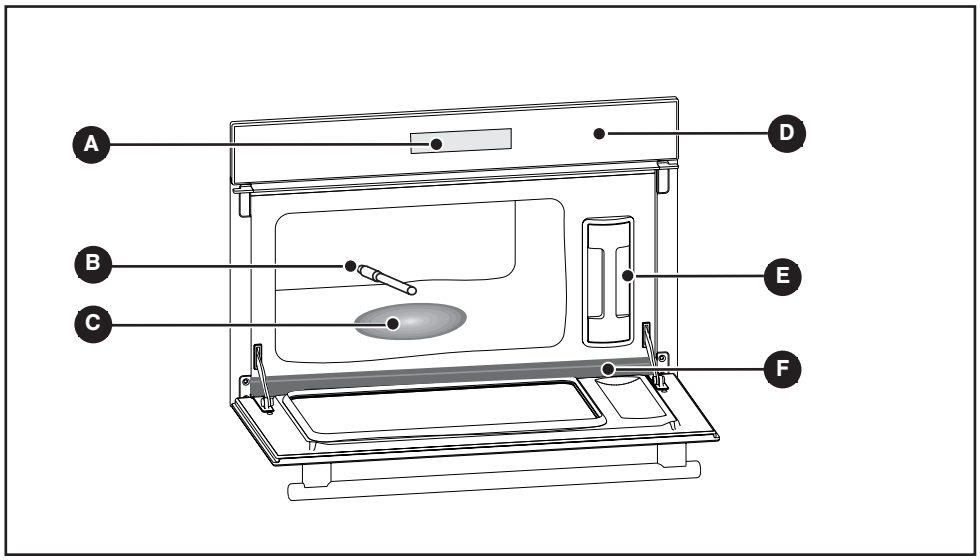
• *PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO*

A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água transforma-se em vapor ao entrar em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade:
Trata-se do gerador de vapor.
Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

Atenção!
Encha IMPERATIVAMENTE o depósito de água até ao nível máximo antes de cozer. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.

Atenção!
O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças.

• *APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO*



- **A** Visor
- **B** Tubo de chegada de água
- **C** Gerador de vapor
- **D** Painel de comandos
- **E** Depósito
- **F** Goteira

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 171

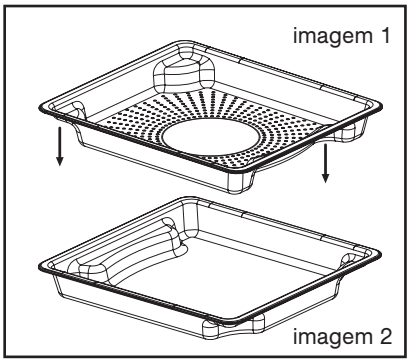
• *ACESSÓRIOS*

• *Tabuleiro de suporte do alimento (imagem 1)*

Tabuleiro em inox perfurado que evita o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

• *Tabuleiro dos condensados (imagem 2)*

Tabuleiro em inox para recuperação da água de condensação.



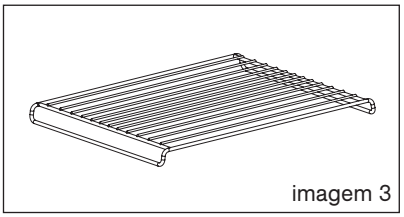
Conselho

Para a cozedura, coloque o tabuleiro da imagem 1 por cima do tabuleiro da imagem 2 no sentido inverso, de modo a que não se encaixem (esquema apresentado ao lado).

Para a arrumação, coloque o tabuleiro da imagem 1 por cima do tabuleiro da imagem 2 no mesmo sentido, de modo a que se encaixem.

• *Grelha (imagem 3)*

Grelha com suporte amovível em inox: a meter obrigatoriamente no forno.

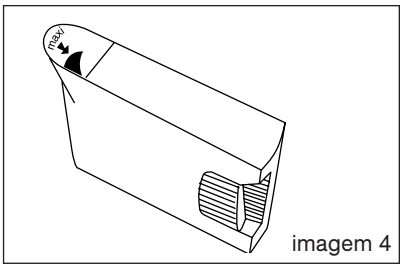


Conselho

Os tabuleiros e grelhas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

• *Depósito amovível (imagem 4)*

Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno.
A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).

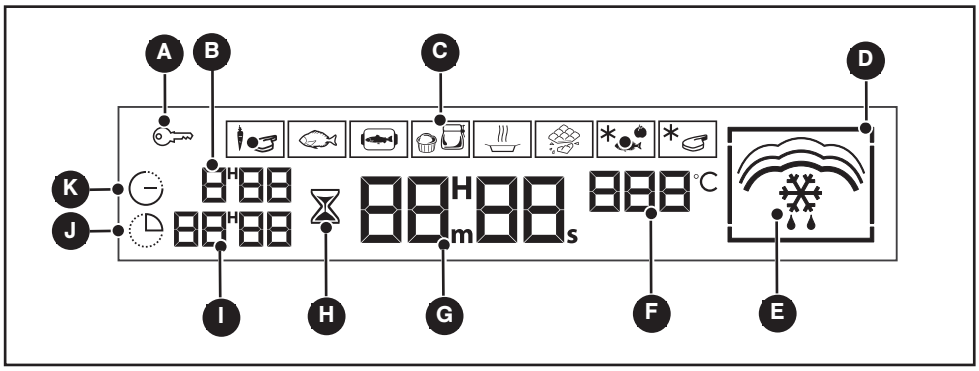


Atenção!

É proibido usar água desmineralizada (não alimentar).

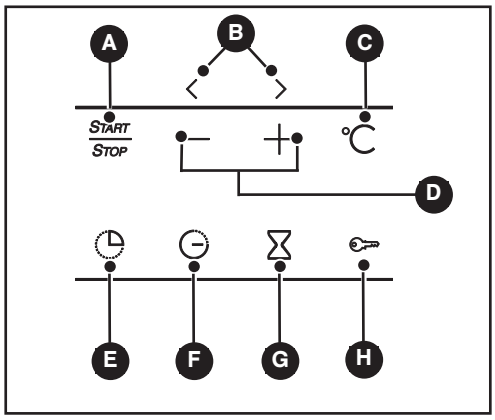
99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:22 Page 172

• *APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR*



- **A** Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças)
- **B** Indicador de duração da cozedura
- **C** Apresentação dos modos de cozedura
- **D** Indicador de problemas no circuito de água
- **E** Indicador do modo de cozedura escolhido
- **F** Visualização da temperatura do forno
- **G** Visualização do relógio ou do temporizador
- **H** Indicador do temporizador
- **I** Indicação de fim de cozedura
- **J** Indicador de fim de cozedura
- **K** Indicação da duração da cozedura

• *APRESENTAÇÃO DOS BOTÕES DE SELECÇÃO*



- **A** Start / Stop
- **B** Selecção dos modos de cozedura
- **C** Temperatura de cozedura
- **D** Botões de regulação
- **E** Duração da cozedura
- **F** Fim da cozedura
- **G** Temporizador
- **H** Bloqueio

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 173

• *Como acertar a hora*

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12H00 (imagem 1).

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão (imagem 2).

Exemplo: 12H30.

Prima o botão ***START*** para validar.
O visor deixa de piscar.

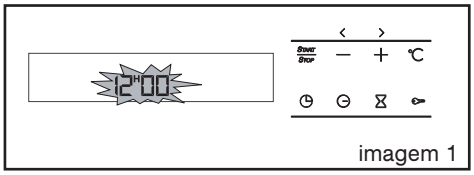


imagem 1

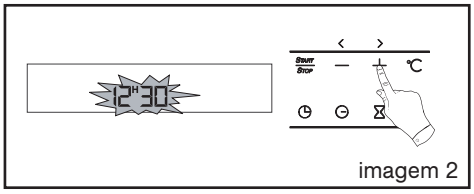


imagem 2

• *Como modificar a hora*

- Para acertar o relógio

Prima o botão ⏲ durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (imagem 1), depois deixe de o premir.
Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.

Acerte a hora com os botões + e - (imagem 2).

Prima o botão ***START*** para validar.

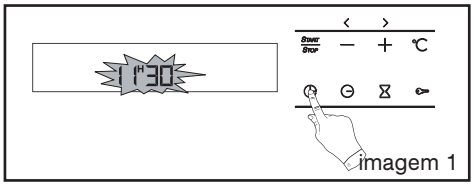


imagem 1

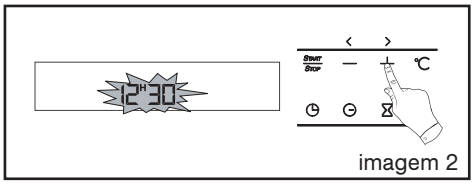


imagem 2

• *DURAÇÕES DE COZEDURAS PROGRAMADAS PARA AS DIFERENTES FUNÇÕES*

Cozedura *Temperatura °C*	*Tempo pré-programado*	*Tempo mín. de regulação*	*Tempo máx. de regulação*
100	25 min	5 min	1 hora
85	15 min	5 min	1 hora
75	15 min	5 min	1 hora
90	20 min	5 min	1 hora
95	30 min	5 min	1 hora
80	15 min	5 min	1 hora
55	30 min	5 min	1 hora
60	30 min	5 min	1 hora

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 174

• *COZEDURA A VAPOR IMEDIATA A 100°C*

O SEU FORNO POSSUI 8 FUNÇÕES DE COZEDURA A VAPOR

Atenção!
De qualquer modo, não utilize o forno sem água no depósito.

Prima 1 vez o botão START para escolher a função (imagem 1).
Prima uma segunda vez o botão START para aceder à regulação do tempo de cozedura.

REGULAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA:
- 0:25 pisca (imagem 2)
- Ajuste, premindo os botões + ou - .
Exemplo: 30 minutos

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA APENAS COM A FUNÇÃO :
- Prima o botão **°C**, o símbolo "°C" começa a piscar (imagem 3).
- Ajuste, premindo o botão - para modificar a temperatura.
Exemplo: 90°C
- Certifique-se de que a sua porta está bem fechada.

Valide a sua escolha, premindo o botão START.
O seu forno liga, diminuindo de segundo em segundo.

Se for necessário, pare a cozedura, premindo START/STOP durante 1 segundo.

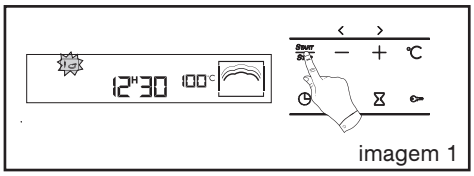


imagem 1

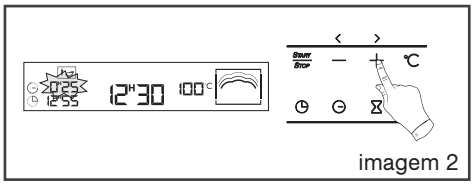


imagem 2

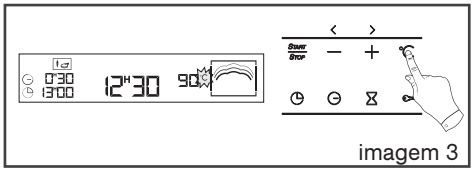
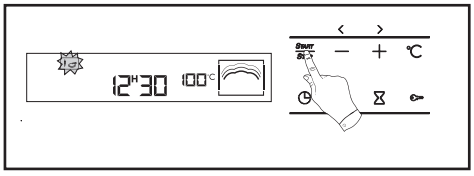


imagem 3

Conselho
Para não perturbar os resultados da cozedura, não abra a porta do forno enquanto este estiver a cozer.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 175

• *INTERRUPÇÃO DA COZEDURA*



Para parar a cozedura a qualquer instante, basta carregar no botão Stop (prima durante cerca de 1 segundo).
Se a formação de vapor ainda não tiver tido início (cerca de 1 minuto), o forno pára de imediato e o tempo desaparece.
Se a formação de vapor já tiver tido início, o tempo passa para 3 minutos e começa a contagem decrescente. O vapor é evacuado antes da abertura.

• *EM FIM DE COZEDURA*

Aparece 0m00s. Extinção da animação. Emissão de sinais sonoros descontínuos durante 3 minutos.
Para parar os sinais sonoros, prima o botão Stop ou abra a porta.

Atenção!
Esvazie OBRIGATORIAMENTE o depósito.

• *GESTÃO DA ÁGUA*

Em caso de problemas ligados ao circuito de água durante a cozedura, o símbolo ☐ pisca e ouve um sinal sonoro (imagem 1).
Esta falha deve-se especialmente:
- ao facto do depósito estar vazio.
- ao depósito mal encaixado.

Depois de ter verificado estes dois aspectos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.

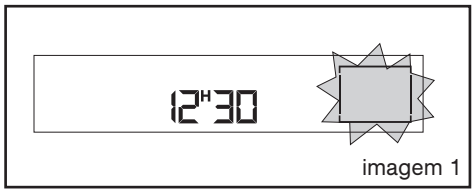


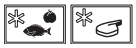
imagem 1

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 176

• *COZEDURA DIFERIDA*

• Cozedura diferida com hora do final escolhida

Pode fazer uma cozedura diferida em todos os casos, **excepto para funções de descongelação** :



- Proceda como para uma cozedura imediata, e de seguida, após a duração de cozedura,
- Prima o botão "fim de cozedura" ⊖, a hora de fim de cozedura é visualizada e fica intermitente para indicar que a regulação é então possível.
Exemplo: São 12h30 (imagem 1).

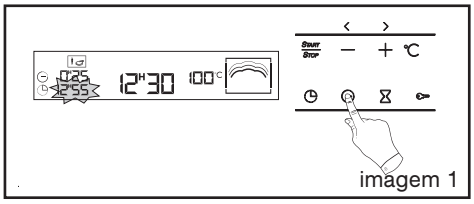


imagem 1

O tempo de cozedura programado é de 25 min.
A hora indicada para o final da cozedura é 12h55.

- Acerte a hora para o final da cozedura, premindo os botões + ou -.
Exemplo: Final da cozedura 14h00 (imagem 2).
- Valide com o botão "Final da cozedura" ⊖.

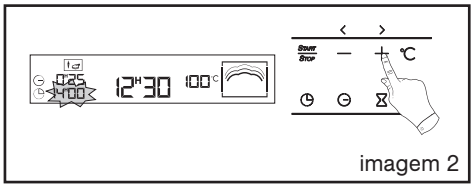


imagem 2

Depois de a hora para o final da cozedura diferida ter sido programada, a hora volta a ser indicada no visor.
Após estes procedimentos, o início do aquecimento do forno é diferido, de modo a que a cozedura termine às 14 horas.
No fim da cozedura, uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. Para parar os sinais sonoros, prima a tecla START/STOP durante um segundo.

Conselho:

Pode, em qualquer altura, consultar ou alterar o fim da cozedura, premindo o botão ⊖. Para cancelar a sua programação, se o desejar, prima o botão START/STOP.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 177

• *UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR*

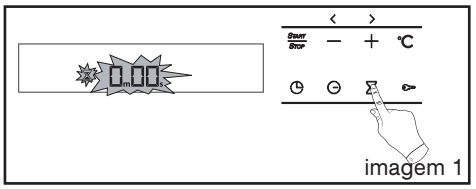
- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

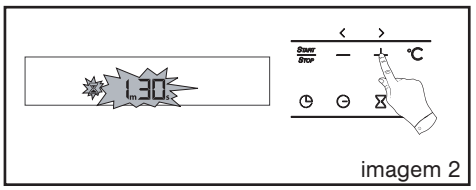
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão ⧗ (imagem 1).

O símbolo do temporizador ⧗ e 0m00s piscam.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (máx. 59 minutos e 50 segundos) (imagem 2).
- Prima o botão START para validar.





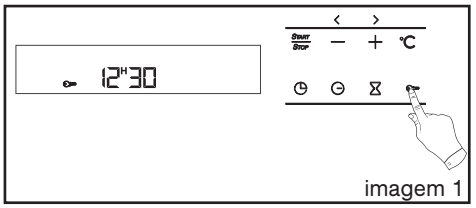
O visor fica fixo passados uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada. O visor fica fixo passados uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.
Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.
A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

⚠ *Atenção!*

É possível alterar ou cancelar em qualquer altura a programação do temporizador. Para cancelar, coloque o tempo em 0:00 e prima START/STOP.

• *BLOQUEIO DOS COMANDOS (DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS) FORNO DESLIGADO*

Tem a possibilidade de impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:
Com o forno parado, prima o botão 🔑 durante uns segundos, uma “chave” é então visualizada no ecrã -> o acesso aos comandos do forno está bloqueado (imagem 1).



Para desbloquear, prima durante uns segundos o botão 🔑.
Os comandos do forno estão novamente acessíveis.

⚠ *Atenção!*

Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 178

• *VISOR EM MODO ECONÓMICO*

- Para reduzir o consumo de energia do seu forno fora do tempo de utilização, tem a possibilidade de pôr o ecrã em MODO ECONÓMICO.
Para tal, proceda do seguinte modo:

ACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:
- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas.
- Prima em simultâneo os botões + e - durante 5 segundos (imagem 1).
- O seu ecrã apresenta a mensagem “Lcd off” (imagem 2).
- Deixe de premir os botões.
- Passados 30 segundos, o visor apaga-se.

O seu forno está agora em modo económico e desliga-se automaticamente decorridos 30 segundos, no modo de visualização das horas.

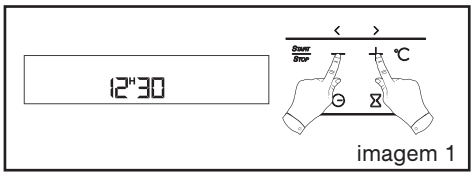


imagem 1

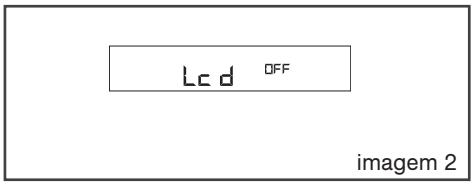


imagem 2

DESACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:
- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas.
- Prima em simultâneo os botões + e - durante 5 segundos (imagem 1).
- O seu ecrã apresenta a mensagem “Lcd on” (imagem 2).
- Deixe de premir os botões.
- O forno deixou de estar em MODO ECONÓMICO, pelo que o visor se mantém aceso em permanência.

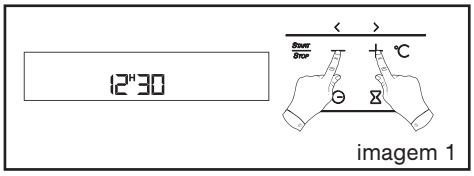


imagem 1

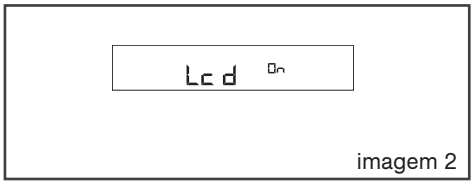


imagem 2

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 179

5 / DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

PT

FUNÇÕES *Temperatura* °C	COZEDURA	EXEMPLOS DE COZEDURAS
100	Cozedura a vapor mais utilizada	Legumes e carnes
85	Para a cozedura de alimentos frágeis	Peixes delicados inteiros (trutas)
75	A carne permanece nacarada e o colagéneo não aparece	Cozinhar peixes delicados (filetes de sardinhas, salmonetes)
90	Para a cozedura de alimentos frágeis, fruta, compotas	Ovos cozidos à "cocotte"; Boa apresentação dos tomates recheados. Tacinhas, cremes...
95		Patés, fígados de aves. Aquecimento de pratos cozinhados
80	Aquecer lentamente	Chocolate derretido, manteiga. Fruta aquecida muito levemente para consumo imediato
55	Descongelação lenta sem cozer os alimentos	Descongelação de filetes de peixe antes de serem panados. Frutos silvestres que devem permanecer frios (para tartes e molhos de fruta)
60		Descongelação de carne antes de ser grelhada (ex.: salsichas)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 180

PT 5 / TABELA DE COZEDURA DO FORNO

	ALIMENTOS Independentemente da quantidade	TEMPO	°C	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
LEGUMES	Alcachofras (pequenas)	**40 a 45 min.**	**100**	dispostas ao contrário no recipiente	• Os tempos indicados variam em função da natureza, da espessura e da frescura dos legumes. Siga as indicações dadas na coluna *"Preparações"*.
	Espargos	**35- 40 min.**	**100**	para as pontas, reduzir o tempo	
	Brócolos	**18 min.**	**100**	em raminhos	
	Cenouras	**20 a 22 min.**	**100**	em rodelas finas	
	Aipo-rábano	**25 a 30 min.**	**100**	em fatias finas	
	Abóbora	**15 a 20 min.**	**100**	em cubos	
	Cogumelos	**15 min.**	**100**	em lascas finas	
	Couve	**30 a 35 min.** **22 min.** **30 a 35 min.**	**100**	Bruxelas Flor, em ramos finos Verde, cortada finamente	• O tempo de cozedura é o mesmo, seja qual for a quantidade a cozinhar. *Exemplo:* 1 ou 4 alcachofras têm o mesmo tempo de cozedura.
	Courgetes	**10 a 15 min.**	**100**	às rodelas	
	"Crosnes"	**20 min.**	**100**		
	Espinafres	**20 min.** **35 min.**	**100**	(frescos) mexer durante a cozedura (ultracongelados) " "	
	Endívias	**30 min.**	**100**	talo retirado e cortadas ao meio ao comprido	
	Funcho	**22 min.**	**100**	cortados ao meio	• Para controlar o grau de cozedura, pique a parte mais espessa do legume. Se estiver cozido, não dará qualquer resistência.
	Feijão verde	**30 a 35 min.**	**100**		
	Nabo	**15 a 20 min.**	**100**	em cubos	
	Ervilhas frescas	**20 a 25 min.**	**100**	/	
	Alho francês	**25 min.**	**100**	cortados ao meio	
	Batatas	**25 min.** **40 a 45 min.**	**100**	cortadas às rodelas inteiras	
MOLUSCOS E MARISCO	Vieiras	**10 a 12 min.**	**90**	com especiarias ou ervas aromáticas	• Coloque os moluscos na grelha do tabuleiro de vidro e tempere com ervas aromáticas. • Disponha o marisco sobre uma camada de algas.
	Mexilhão/burrié	**20 a 25 min.**	**95**	com especiarias ou ervas aromáticas	
	Caranguejo/ Sapateira	**25 min.**	**95**	/	
	Lavagante	**30 a 35 min.**	**95**	consoante o peso	
	Lagostim	**12 a 15 min.**	**90**	/	
FRUTA PUDINS	Maçãs/pêssegos/ pêras	**10 -15 min.**	**90**	inteiros, descascados	• Tempo conforme a maturidade da fruta.
	Compota	**25 min.**	**95**	fruta em fatias finas	
	Pudins	**10 min.**	**90**	em tacinhas	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 181

5 / TABELA DE COZEDURA DO FORNO

PT

	ALIMENTOS Independentemente da quantidade	TEMPO	°C	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
PEIXE	Lúcio	25 a 30 min.	85	inteiro (1kg)	• *Postas: Fatias redondas de peixe com 2 a 3 cm de espessura (180/200g) por pessoa. • Exija produtos bastante frescos. • Coloque peixes inteiros directamente no recipiente ou sobre folhas de louro, funcho ou outras ervas aromáticas. • No fim da cozedura, retire a pele, que se descolará com muita facilidade.
	Bacalhau fresco/ Pescada	13 a 15 min.	85	postas (180 g)*	
	Dourada	20 a 25 min.	85	inteira (1kg)	
	Eglefim fumado	15 min.	75	filetes	
	Arenque	20 min.	85	inteiro (200g)	
	Garoupa (preta e branca)	15 a 20 min.	85	postas (180 g)	
	Tamboril	15 min.	80	conforme a grossura	
	Cavala	20 min.	85	inteiro (250g)	
	Marmota/Bacalhau	15 min.	75	filetes	
	Raia	25 a 30 min.	80		
	Salmonete	15 min.	80	inteiro (200g)	
	Salmonete/linguado	10 min.	75	filetes	
	Pata-roxa	20 min.	85	postas grandes (6 a 10 cm de comprimento)	
	Salmão	15 a 20 min.	85	postas (180/200 g)	
	Atum	20 a 25 min.	100	postas (180/200 g)	
	Truta inteira (1kg)	20 a 25 min.	100	inteira (200 g) 13 a 15 min.	
CARNE	Vaca	15 a 30 min.	100	Lombo 800 g.: 55 a 60 min.	• Depois leve a alourar no grelhador, dentro de outro recipiente.
	Porco (lombo)	25 min.	100	Coxas de frango: 35 a 40 min.	
	Carne de aves (brancas)	20 a 25 min.	100	Lombo de peru assado: 50-60 min.	
	(Rolinhos)	25 min.	95		
	Salsichas	20 min.	90	Tipo "Morteau" 400 g	
	Morcelas	10 a 15 min.	90		
OVOS	Com ovos muito frescos conservados a temperatura ambiente.	7 min.	100	Casca: Colocado directamente em cima da grelha.	
		8 min.	100	Escalfado: Colocado directamente em cima da grelha.	
		10 a 12 min.	100	Rijo	
		5 a 6 min.	100	No tabuleiro: partido para um prato individual colocado na grelha e coberto com película aderente.	
			90	Cataplana: ver receitas detalhadas.	
ARROZ, MASSAS SÊMOLA	Coloque directamente num recipiente, cubra com água ou leite. Na verdade, o vapor não é suficiente para saturar este tipo de alimentos que aumentam de volume. Coloque uma folha de alumínio por cima do recipiente para evitar a queda de gotas de água.				
	Arroz doce	30 min.	100	100 g de arroz lavado - 20 cl. de leite - 2 colheres de sopa de açúcar	• Separe os grãos com um garfo no fim da cozedura.
	Sêmola	20 min.	100	200gr (1/4 litro de água)	

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 182

• *LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR*

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta do forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno; caso contrário poderá riscar a superfície e estalar o vidro.

Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.

A mestria dos profissionais
ao serviço dos particulares.

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha.
Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca, bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

• *LIMPEZA DA CAVIDADE (APÓS CADA COZEDURA)*

Limpe a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido ou então deixe secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

• *LIMPEZA DO TUBO DE CHEGADA DA ÁGUA (1 VEZ POR MÊS)*

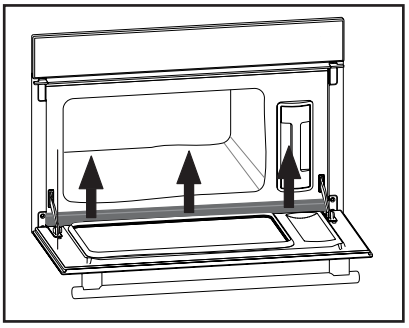
Retire o tubo de chegada de água, puxando-o para fora.
Remova o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objecto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

• *LIMPEZA DO GERADOR DE VAPOR (1 VEZ POR MÊS)*

Deite 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador.
Deixe agir durante alguns minutos, limpe e enxagúe com água.
Não use esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.

• *LIMPEZA DA GOTEIRA*

Desmonte a goteira puxando-a para cima, seque-a com um pano e volte a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.



Atenção!
A limpeza do forno não deve ser efectuada com máquinas de limpar a vapor.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 183

7 / EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO PT

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. ***Em todo caso, verifique os seguintes pontos:***

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
Que o visor não se acende.	*- Defeito de alimentação do forno.* *- O cartão electrónico não funciona.*	*- Verifique a alimentação (fusível da sua instalação eléctrica).* *- Contacte o Serviço Pós-Venda.*
Há fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.	*- A porta está mal fechada.* *- A junta da porta está defeituosa.*	*- Contacte o Serviço Pós-Venda.*
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	*- A lâmpada está fora de serviço.* *- O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.*	*- Substitua a lâmpada.* *- Ligue o forno ou mude o fusível.*

Atenção
- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.

Conselho
Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 184

Atenção
- Desligue o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixe arrefecer o aparelho.

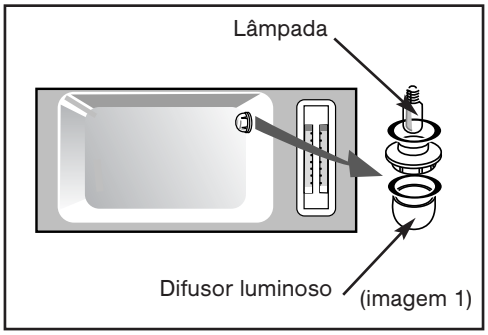
Conselho
Para desmontar o difusor luminoso, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

• *SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA*

A lâmpada está situada no canto superior direito da cavidade do forno.
- Para evitar choques eléctricos, desligue o forno da corrente eléctrica antes de efectuar qualquer tipo de intervenção na lâmpada.
- Rode a janela para a esquerda, dando um quarto de volta.
- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:
- 15 W - 220-240 V
- 300ºC - casquilho E 14

- Mude a lâmpada e depois volte a montar a janela, tendo o cuidado de deixar as juntas devidamente posicionadas.
- Ligue novamente o forno.



(imagem 1)

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 185

• *INTERVENÇÕES*

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (imagem 1).

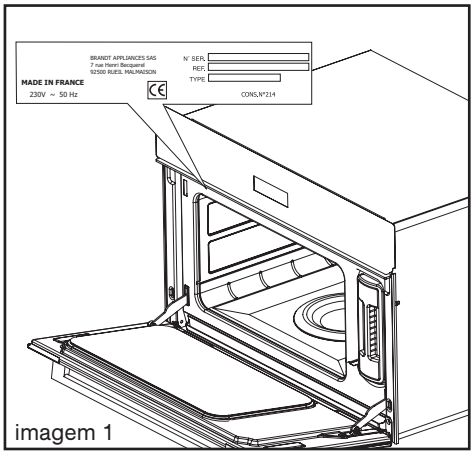


imagem 1

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de ***peças sobressalentes certificadas de origem.***

Brandt Appliances - sociedade por acções simplificada com um capital social de 10.000.000 Euros RCS Nanterre 440 302 347.

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 186

NOTES

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 187

NOTES

99643551_A_ML.qxp 30/08/2007 12:23 Page 188

Translation/DTP by Technicis SAS - Boulogne-Billancourt - France

99643551 08/07